Breville

Breville Customer Service Centre

US Customers

Mail: 2851 E. Las Hermanas Street
Rancho Dominguez
CA 90221-5507

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email Customer Service
askus@brevilleUSA.com

www.brevilleusa.c

Canada Customers

Mail: Anglo Canadian
2555, Avenue de l'aviation
Pointe-Claire
(Montreal) Quebec
H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email Customer Service
askus@breville.ca

www.breville.c

Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928
2851 E. Las Hermanas Street, Rancho Dominguez, CA 90221-5507 USA
Tel 1866 BREVILLE
2555, Avenue Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P 2Z2 CANADA
Tel 1866 BREVILLE

Due to continual improvements in design or otherwise, the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.



Model 800ESXL

Issue 1/05

Breville

ESPRESSO MACHINE

ESPRESSO MACHINE

CONTENTS

Breville

Congratulations

on the purchase of your new Breville Die Cast Series™ Espresso

From its superbly crafted and sensitive temperature control through to its professionally styled casing, your Die Cast Series Espresso Machine represents a perfect balance of functionality, reliability and absolute style.

In developing this booklet, our goal was to provide you with
the fundamental point from which you can start to discover the incredible versatility of your 800ESXL; the Espresso Machine that delivers simply superior coffee. Our hope is that with each page, you gain increasing pleasure from your 800ESXL and its ability to help you create a wonderfully broad range of flavour-rich coffees.

We would just like to say thank you, congratulations and…



IMPORTANT SAFEGUARDS

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- To disconnect, turn all controls to 'OFF', then remove plug from power outlet.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause a risk of injury to persons, fire or electric shock.
- Strictly follow cleaning and care instructions.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Always switch the appliance to 'OFF', and then remove plug from the power outlet when the appliance is not being used and before cleaning.
- An extension cord is not recommended, however, if one is needed, the extension cord should be a grounded type and its electrical rating must be the same or more wattage as the appliance. Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.

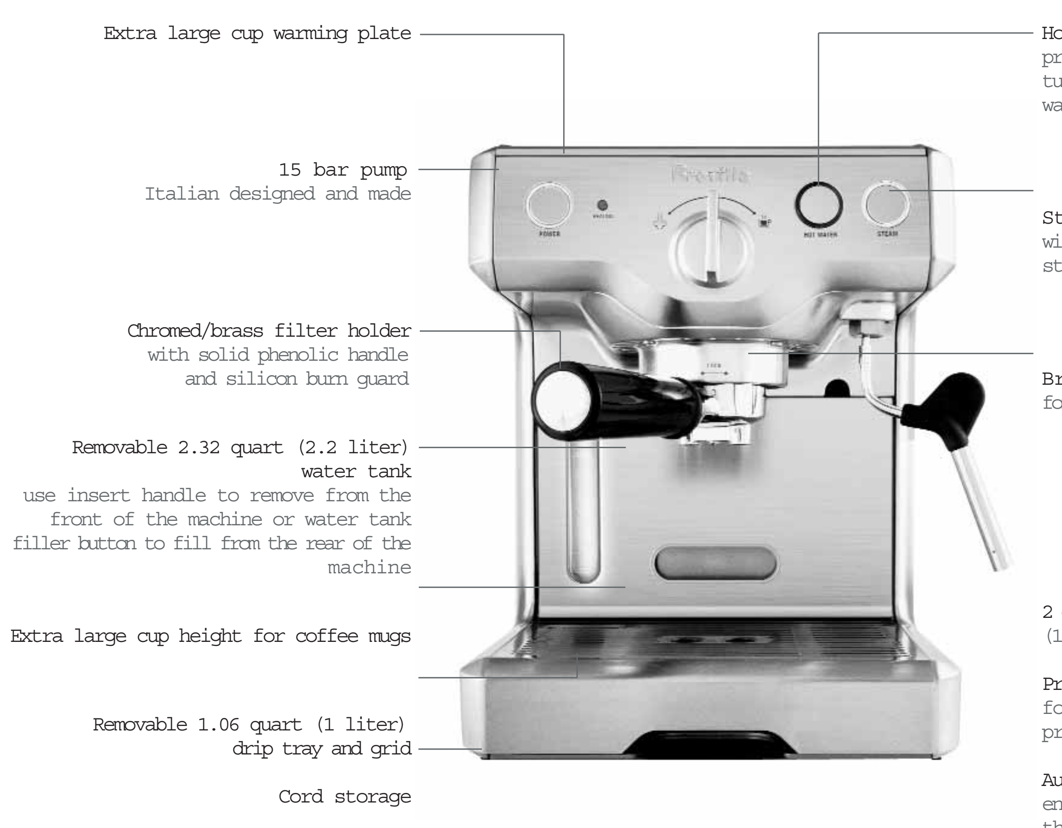
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTE: Your Breville appliance comes with the unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into the power outlet. Use in conjunction with a power strip or

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your Die Cast Series Espresso Machine has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by young children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord if you must use one must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).

KNOW YOUR BREVILLE DIE CAST SERIES™ ESPRESSO MACHINE



Hot water button
press while the Selector Control is turned to 'Steam' to utilise hot water function

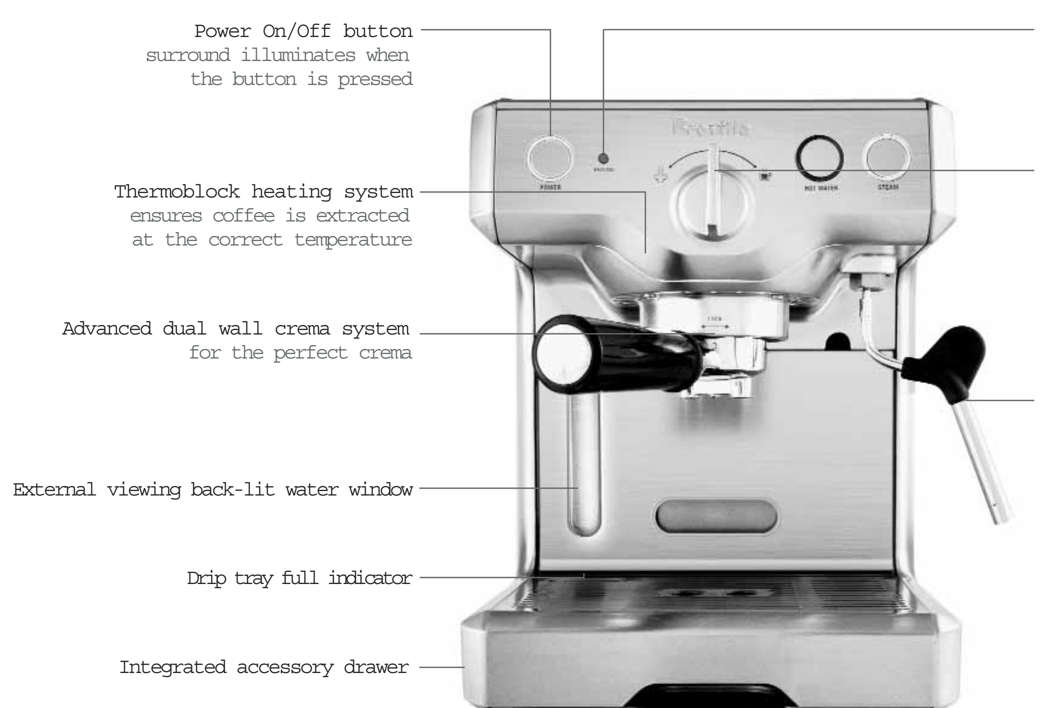
Steam button
will illuminate to indicate that the steam function is selected

Brew Head
for easy fit of the filter holder

2 dual wall stainless steel filters
(1 cup filter and 2 cup filter)

Pre-brew function:
for optimum coffee extraction pressure

Auto purge function:
ensures that coffee is extracted at the correct temperature and not burnt



Heating light
illuminates in red when the Power On/Off button is pressed to 'On'

Selector Control – for Espresso, Standby (•) and Steam

Commercial swivel steam wand with stainless steel frothing attachment

Accessories (not shown in picture)
Custom designed stainless steel frothing jug
Custom designed measuring/tamping spoon
Custom designed cleaning tool

ASSEMBLING YOUR BREVILLE DIE CAST SERIES™ ESPRESSO MACHINE

Your Die Cast Series Espresso machine will have the Drip Tray and Water Tank in place when you unpack it from the box.

The Storage Tray, 2 stainless steel Filters, Cleaning Tool and Measuring/tamping Spoon will be packed in a plastic sleeve. The Filter Holder and Frothing Jug will be packed inside the foam packaging. Ensure you have located all parts and accessories before throwing out the packaging.



Remove the Drip Tray and Water Tank and wash all parts and accessories in warm, soapy water using a non-abrasive washing liquid. Rinse and dry thoroughly.

NOTE: Do not clean any of the parts or accessories in the



TO REASSEMBLE: STEP 1
Insert the Storage Tray into the base of the machine and slide in towards the back wall.
This is a convenient location to store the Cleaning Tool, stainless steel Filters and Measuring/tamping Spoon when not in use,



STEP 2
Slide the Drip Tray, with the Drip Tray Full Indicator and Grid in place, into the base of the machine and in front of the Storage Tray.



STEP 3
Slide the Water Tank over the Drip Tray and
into the front opening of the machine and into position above the Storage Tray. Ensure the Water Tank aligns flush with the sides of
the machine.

Before first use: It is recommended to complete a water brewing operation without ground
coffee before brewing your first espresso coffee to ensure that all internal piping has been preheated (follow Steps 1 and 4 in Operating your Breville Die Cast Series Espresso Machine - Pages 13 and 15).

Operating

OPERATING YOUR BREVILLE DIE CAST SERIES™ ESPRESSO MACHINE



STEP 1 – FILLING THE WATER TANK

- Ensure the Power On/Off button is 'Off' and the Selector Control is set to the '•' Standby position.
- Turn the machine off at the power outlet and unplug the power cord.
- Remove the Filter Holder if locked into the Brew Head and move the Steam Wand to the side of the machine.
- Remove the Water Tank by pulling with the handle insert in the front of the Espresso Machine.
- When the Water Tank is removed, a black tube slides and extends out from the Water Tank storage area. Do not touch or try to remove this tube, it will automatically slide back into position when the Water Tank is reinserted.
- Fill the Water Tank with cold water to the maximum mark on the Water Window and slide the Water Tank carefully back into position in the machine.

NOTE: Check the water level before use and replace the water daily.

The water tank should be refilled with fresh cold water before each use.

Do not use mineral or





- Alternatively the Water Tank can be accessed from the rear of the machine. Press the button at the back of the Cup Warming Plate and the Water Tank Filler will open. Ensure the Water Tank is fitted firmly into position. Fill with cold water to the maximum mark on the Water Window and close the Water Tank Filler.





STEP 2 - PREPARING THE COFFEE

- Place the 1 or 2 cup filter into the Filter Holder (use the smaller filter for 1 cup and the larger filter for 2 cups).
- Use 1 level measure of ground espresso coffee for the 1 cup filter and 2 level measures for the 2 cup filter. It is important to use the correct amount of coffee for each Filter as the filter perforations have been constructed to utilise the pressure in the machine to extract optimal flavor with each brewing.

NOTE: THE FILTERS ARE HELD IN PLACE FIRMLY TO ENSURE THAT THEY DO NOT GET EMPTIED INTO THE TRASH

TIP: REMOVE THE FILTER USING THE INDENTS IN THE SIDE OF THE FILTER HOLDER, IF THIS PROVES DIFFICULT THE 800ESXL COMES WITH 2 FILTERS. USE THE EDGE OF THE FREE FILTER AS A LEVERAGE AID TO REMOVING THE FILTER THAT IS FITTED.

STEP 3 - TAMPING THE COFFEE

- Distribute the coffee evenly in the Filter and press down lightly with the tamping end of the measuring spoon (Refer to Coffee Making Tips on Page 21).
- Clean any excess coffee from the rim of the Filter holder to ensure a proper fit into the Brew Head.

STEP 4 - PRIMING THE BREW HEAD

- Before placing the Filter Holder into position, it is recommended to run a short flow of water through the Brew Head.
- Ensure the Selector Control is in the 'Standby' position and plug the power cord into a 120V power outlet and switch on. Press the Power On/Off button to 'On' and the button surround will illuminate. The Steam button surround will also illuminate.
- The machine will make a pumping noise then the Heating Light will illuminate red. When the correct temperature has been reached the light will cycle out.
- Place a container under the Brew Head.
- Prime the Brew Head by quickly turning the Selector Control to the 'Espresso' position until water flows then turn back to the 'Standby' position. A pumping noise will be heard in this operation.

NOTE: The machine remains ready for brewing and maintains a constant heating temperature while the Power On/Off button is in the 'On' position. If the temperature lowers, the heating light will illuminate and the Thermoblock Heating System will





STEP 6 – INSERTING THE FILTER HOLDER

- Place the Filter Holder underneath the Brew Head so that the handle is aligned with the insert graphic. Insert the Filter Holder up into the Brew Head and rotate the handle to the right until resistance is felt, this will be at an approximate 90° angle to the machine.

STEP 7 - BREWING THE COFFEE

- The red 'Heating' light cycles off when the machine has reached the correct temperature for brewing.
- Ensure the Drip Tray and Grid are in place.
- Place one or two pre-warmed cups beneath the Filter Holder outlet.
- Set the Selector Control to the 'Espresso' position.
- After a few seconds, aromatic coffee will begin to brew into the cups. A pumping noise will be heard in this operation.
- When sufficient coffee has flowed into the cups, set the Selector Control to the 'Standby' position. This will stop the flow of coffee.
- If the steam function is not required, leave the Selector Control to the 'Standby' position, unplug the power cord and allow the machine to cool.

PRE-BREW FUNCTION

- When the Selector Control is set to the 'Espresso' position, the 15 bar pump pumps water momentarily, followed by a pause, then continues to pump the water through to the ground coffee in the Filter Holder. This pre-brew function is an advanced feature of the 800ESXL. The ground coffee is moistened by a small amount of water before full extraction. The ground coffee expands and when greater pressure is built up, the brewed coffee is extracted with its full flavor.

HOW TO FROTH MILK FOR A CAPPUCCINO OR LATTÉ





holes on either end of the Frothing Attachment are clean to achieve optimal frothing.

- The first step in making a cappuccino or latté is to make a short espresso. Refer to "Operating your Breville Die Cast Series Espresso Machine" on Page 12.
- Then fill the stainless steel frothing jug

CAUTION: THE METAL PARTS OF THE FILTER HOLDER MIGHT STILL BE VERY HOT. COOL THESE PARTS IN COLD WATER.

$^1/_3$ full with cold fresh milk.

NOTE: When the 800ESXL is creating steam a pulsing noise can be heard. This is the normal operation of the

NOTE: If steam starts coming from the Steam Wand before it is immersed in the milk, pause the steam by turning the Selector Control back to the 'Standby' position. This will avoid the steam pressure blowing milk out

- Turn the Selector Control to the 'Steam' position and press the 'Steam' button. (Refer to information on Steam and Hot Water buttons on Page 19.) The 'Heating'



NOTE: The 800ESXL features a Swivel Steam Wand assembly so the position of the Steam Wand can be changed to a

- When the red 'Heating' light stops flashing, quickly insert the Steam Wand into the jug of milk so that the Froth Attachment is just immersed into the milk.

- Hold the frothing jug at an angle so that the Frothing Attachment sits just below the surface of the heating milk and the steam will move the milk around the inside of the jug in a circular motion.

- When the milk starts to increase in volume, immerse the Frothing Attachment deeper into the jug to heat the milk.
- Hold the jug at an angle with one hand and place your other hand on the outer base of the stainless frothing jug.
- When the base of the jug becomes too hot to touch, set the Selector Control to the 'Standby' position, stopping the steaming function before removing the jug. A pumping noise will sound for a short time.

NOTE: Always ensure that the Frothing Attachment has been firmly pushed onto the Steam Wand and connects with the rubber surround.

For best results use cold fresh milk (low fat milk will froth easier).

Always clean the Steam Wand and Frothing Attachment after every

- Pour the steamed milk into each cup of freshly brewed espresso coffee and spoon in the frothed milk, in the following ratios: Cappuccino - $^1/_3$ espresso, $^1/_3$ steamed milk, $^1/_3$ frothed milk
Latté - $^1/_3$ espresso topped with steamed milk and about 1cm of frothed milk (traditionally served in a glass)

STEAM BUTTON/HOT WATER BUTTON

- The Steam button surround will automatically illuminate when the machine is switched 'On' with the Power On/Off button.
- The machine will always automatically default to the Steam button when the appliance is first switched on.
- Both buttons cannot be operated at the same time.
- To select steam: when the Steam button surround is illuminated, just set the Selector Control to 'Steam'
- To select hot water: press the Hot Water button and the surround will illuminate, then just set the Selector Control to 'Steam'.
- If the machine remains switched 'On', the last button function used (Steam or Hot Water) will stay illuminated.

CAUTION: DO NOT ALLOW MILK TO RUN OVER THE TOP OF THE FROTHING ATTACHMENT, OTHERWISE IT WILL NOT FUNCTION PROPERLY.

TO AVOID SPLATTERING OF HOT MILK, DO NOT LIFT THE END OF THE FROTHING ATTACHMENT ABOVE THE SURFACE OF THE MILK WHILE FROTHING.

ENSURE THE SELECTOR CONTROL IS IN THE 'STANDBY' POSITION BEFORE REMOVING THE

USING THE HOT WATER FUNCTION



The 800ESXL features a separate Hot Water function that can be used for making tea, hot chocolate and other warm drinks. The hot water is dispensed from the Steam Wand.

To use the Hot Water function, remove the Frothing Attachment from the Steam Wand. Press the Hot Water button then turn the Selector Control to 'Steam'. The Hot Water button surround will illuminate when selected.

Place a jug or cup underneath the Steam Wand to collect the hot water.

NOTE: If the machine remains switched 'On', the last button function used will stay illuminated. To change to the steam function, simply press the Steam button so that the Steam light surround illuminates and turn the Selector Control to the 'Steam' position. Refer to Steam

To turn the hot water off, turn the Selector Control to the 'Standby' position.

Limit the extraction of hot water to 2 quarts (2 liters) each use.

The machine is not designed to make whole pots of coffee and tea. The more the amount of water is extracted the cooler it becomes.

COFFEE MAKING TIPS

Making a good cup of coffee is an art that is simple to achieve. Here are some tips to help you make the perfect coffee.

THE COFFEE

Pre-ground coffee can be used and should be stored in an air-tight container, in a cool, dry area. Pre-ground coffee should not be kept for longer than 1 week as flavor will diminish. Do not refrigerate or freeze.

Whole coffee beans, freshly ground just before use, are recommended. Coffee beans should be stored in an air-tight container, in a cool, dry area but should not be kept for longer than 1 month as flavor will diminish. Do not refrigerate or freeze.

WATER FLOW

When brewing coffee, make sure the water flows through the Coffee Filter at the correct rate.

If the water flow is too slow the coffee will be over extracted and will be very dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top.

If the water flow is too fast, the coffee will be under extracted – the optimal flavor will not develop, the coffee will be watery and lack the thick crema on the top.

The water flow can be adjusted by varying the pressure that the coffee is tamped (pressed down) in the Filter or by changing the grind of the coffee.

THE GRIND

If using a pre-ground coffee, ensure an espresso grind suitable for espresso/cappuccino machines is purchased.

If grinding coffee beans, the grind should be fine but not too fine or powdery. The grind will affect the rate at which the water flows through the coffee in the Filter and therefore the taste of the coffee.

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting coffee will be over extracted, too dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top.

If the grind is too coarse the water will flow through the coffee too quickly. This will result in an under-extracted coffee lacking in flavor and without the thick crema on the top layer of coffee.

TAMPING THE COFFEE

After measuring the ground coffee into the Filter it must be tamped (pressed down) using the flat end of the measuring spoon. The ground coffee should be tamped quite firmly.

If the coffee is not tamped firmly enough, the water will flow through the water too quickly and the coffee will be under extracted. If the coffee is tamped too firmly, however, the water will flow through the coffee too slowly and the coffee will be over extracted.

NOTE: The taste of your coffee will, of course, depend on personal preference and on many other factors such as the type of coffee bean used, the coarseness or fineness of the grind and the tamping pressure (pressed down). We recommend experimenting by varying these factors to

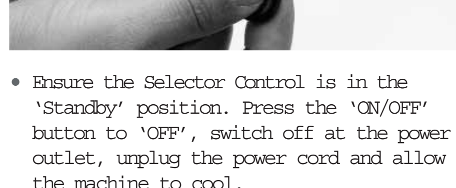
Cleaning



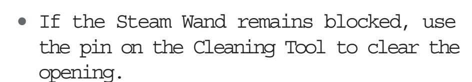


CLEANING THE STEAM WAND AND FROTHING ATTACHMENT

- The Steam Wand and Frothing Attachment should always be cleaned after frothing milk.
- Remove the Frothing Attachment and rinse in warm tap water. Ensure the two fine steam holes on either end of the Frothing Attachment are clear. Use the pin on the Cleaning Tool to unblock these holes.
- Wipe the Steam Wand with a damp cloth, then with the Steam Wand directed back into the drip tray, briefly set the Selector Control to the 'Steam'



- Ensure the Selector Control is in the 'Standby' position. Press the 'ON/OFF' button to 'OFF', switch off at the power outlet, unplug the power cord and allow the machine to cool.
- If the Steam Wand remains blocked, use the pin on the Cleaning Tool to clear the opening.



- If the Steam Wand continues to be blocked, the tip of the Steam Wand can be removed by using the spanner in the middle of the Cleaning Tool.



- Soak the tip in hot water before using the pin on the Cleaning Tool to unblock. Replace the tip back onto the Steam Wand and secure with the Cleaning Tool.



with a damp cloth to remove any ground coffee particles.

- Periodically run water through the machine with the Filter Holder in place, but without any ground coffee, to rinse out any residual coffee particles.

CLEANING THE OUTER HOUSING / CUP WARMING PLATE

- The outer housing and cup warming plate can be cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

CLEANING THE DRIP TRAY

- The Drip Tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the Drip Tray Full Indicator is showing full.

NOTE: Do not clean any of the parts or accessories in the

- Remove the Drip Tray Full Indicator and Grid from the Drip Tray, wash with warm soapy water, using a non-abrasive washing liquid, rinse and dry thoroughly.

- If further cleaning is required the full indicator can be removed from the drip tray by releasing the side snaps.

CLEANING THE STORAGE TRAY

- The Storage Tray can be removed after the Drip Tray is removed then cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

CAUTION: DO NOT IMMERSE CORD, PLUG OR APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

THE WATER TANK SHOULD NEVER BE REMOVED OR COMPLETELY EMPTIED DURING DECALCIFYING.

DECALCIFYING

- After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, power of the machine, and affecting the quality of coffee.
- We advise decalcifying the machine on a regular basis (every 2-3 months) using a liquid decalcifying agent. Follow the instructions provided, or use the following as a guide:

Diluted solution (for softer water)

- 1 part decalcifying agent
- 2 parts cold tap water

Concentrated solution (for harder water)

- 1 part decalcifying agent
- 1 part cold tap water

NOTE: The stainless steel Filters should not come in contact with any decalcifying agents.
Do not use powdered

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Coffee does not run through on button is in	Machine is not turned on or plugged in	Ensure the machine is plugged in, switched at the power outlet and the 'ON/OFF' the 'ON' position.
page 13.	Water tank is empty	Refer to step 1 – Filling the water tank on
position.	Selector Control not in 'Espresso' position	Turn the selector control to the 'Espresso'
Refer to	Coffee grind is too fine	Ensure you use a suitable espresso grind. 'The Grind' on page 21.
	Too much coffee in the filter	Refer to 'Preparing the coffee' on page 14.
	Coffee tamped too firmly	Refer to 'Tamping the coffee' on page 14.
the the filters' on page 26.	The filter is blocked	Use the fine pin on the cleaning tool to clear holes. Please refer to 'Cleaning
Coffee runs out too quickly Refer to	The coffee grind is too coarse	Ensure you use a suitable espresso grind. 'The Grind' on page 21.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Coffee runs out around the 15. edge of the filter holder	Filter holder is not inserted in the brew head properly	Refer to 'Inserting the filter holder' on page
filter into the brew head.	There are coffee grounds around the filter rim	Clean any excess coffee from the rim of the holder to ensure a proper fit
	Too much coffee in the filter	Refer to 'Preparing the coffee' on page 14.
	Coffee has been tamped too firmly	Refer to 'Tamping the coffee' on page 14.
coffee 2 cups of coffee.	Incorrect filter for amount of coffee used	Ensure you use the small filter for 1 cup of and the large filter for
Coffee filters out in drops page 13. from the filter holder	The water tank is empty or low	Refer to step 1 – Filling the water tank on
to	Coffee grind is too fine	Ensure you use a suitable espresso grind. Refer 'The Grind' on page 21.
'Decalcifying'	Machine is blocked by mineral deposits	Decalcify the machine; please refer to on Page 27.
Machine is too loud page 13.	Water tank is empty	Refer to step 1 – Filling the water tank on

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Coffee is too cold is the correct	Machine not preheated	Ensure the red 'Heating' light cycles off as this when the machine has reached temperature.
the to 'Pre-warming the	Cups not preheated	The cup warming plate starts to warm up as machine warms up. Please refer cups' on page 15.
froth latté on page 17.	Milk not heated enough (if making a cappuccino or latté)	When the base of the jug becomes too hot to touch this is when the milk is heated at the correct temperature. Please refer to 'How to milk for a cappuccino or
No crema	Coffee is not tamped firmly enough	Refer to 'Tamping the coffee' on page 14.
to	Coffee grind is too coarse	Ensure you use a suitable espresso grind. Refer 'The Grind' on page 21.
longer	Ground Coffee is not fresh	Pre-ground coffee should not be kept for than a week. Please refer to 'The coffee' on

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
No steam is generated at the	Machine is not turned on	Ensure the machine is plugged in, switched on the power outlet and the 'on/off' button is in 'on' position.
page 13.	Water tank is empty	Refer to step 1 – Filling the water tank on
position. button is selected for steam and selected for hot water.	Selector Control not in 'Steam' position	Turn the selector control to the 'Steam' Ensure the steam 'Hot Water' button
be blocked, wand using the spanner tool. Please refer to page 25.	Steam Wand is blocked	Use the pin on the cleaning tool to clear the opening. If the steam wand continues to remove the tip of the steam in the middle of the cleaning 'Care and cleaning' on

COFFEES TO TRY



ESPRESSO
Intense and aromatic, an espresso or short black as it's also known uses about 7g of ground coffee. It is served in a small cup or glass to a level of approximately 30ml.



LONG BLACK
A long black is generally served as a standard espresso with hot water added to taste.



FLAT WHITE
A single dose of espresso in a cup topped with steamed milk, $^{1}/_{3}$ coffee and $^{1}/_{3}$ milk.



CLASSIC CAFE LATTÉ
Traditionally the morning coffee of Italy and France, taken with pain au chocolate or sweet biscotti. This blend of $^{1}/_{3}$ espresso to $^{2}/_{3}$ milk is made with a single shot of espresso. Top with steamed milk, poured down the inside rim of the glass to give a creamy consistency and perfect layer of froth.



CAPPUCCINO
The real thing is served very light and luke warm with $^{1}/_{3}$ espresso to $^{1}/_{3}$ steamed milk and a generous final third of creamy froth. For added finesse, hold a piece of card over
one half of the the cappuccino before dusting with chocolate.



MACCHIATO
A shot of espresso served short in a 70ml demitasse and stained with a dash of finely frothed milk.



MOCHA FRAPPE (serves two)
Ready in minutes this impressive refresher will delight chocolate and coffee drinkers alike. Melt two heaped teaspoons of quality chocolate bits into a double shot of espresso. Add $^{1}/_{2}$ cup cold milk and 9 ice cubes and process in blender on a low speed to a smooth, velvety consistency. Pour evenly into two glasses and serve immediately.



ESPRESSO AFFOGATO
Totally irresistible, this sweet temptation is simply a single scoop of premium vanilla bean ice cream, drenched in espresso and if desired, your favourite liqueur. To create a sense of occasion, serve ice cream in a martini glass with shots on the side.



CON PANNA
Meaning 'with cream' this heart warmer is a chic variation on old-fashioned Vienna Coffee. In a 90-120ml cup, dress a double shot of espresso with a dollop of fresh cream, whipped until glossy. Dust with cinnamon and serve immediately.



DESSERTS

BAKED CUSTARDS WITH FRESH RASPBERRY AND COFFEE FLOAT

Serves 6

750ml cream

3/4 cup caster sugar

2 vanilla beans, cut lengthways

1 tablespoon gelatine

3/4 cup strong espresso coffee, cooled

1 punnet fresh raspberries

1 tablespoon caster sugar, extra

1. Combine the cream, caster sugar and vanilla beans in a saucepan. Stir over medium heat until just boiling. Remove the vanilla beans.
2. Add the gelatine and stir constantly with a wooden spoon until dissolved. Remove from heat. Allow the custard to cool.
3. Pour custard evenly into 6 x 150ml glasses. Refrigerate for minimum 3 hours or until set.
4. Place the raspberries into a medium sized bowl, sprinkle with sugar and crush lightly with a fork.
5. Fold the cooled coffee through the crushed raspberries. Cover and chill in the refrigerator.
6. To serve, top the custards, when set with the raspberries and coffee mixture.
7. Serve immediately with freshly brewed coffee.

TIRAMISU

Makes 4

1 1/2 cups mascarpone

1 1/4 cups cream

2 1/2 tablespoons icing sugar

1/2 cup strong espresso coffee, cooled

1/2 cup Tia Maria or coffee liqueur

16 sponge fingers

Cocoa powder, for dusting

1. Combine the mascarpone, cream and icing sugar in a large bowl. Whisk lightly until soft peaks form. Set aside.
2. Combine the coffee and liqueur in a bowl. Dip the sponge fingers into the coffee mixture a few at a time. Ensure all the coffee mixture is absorbed evenly by the sponge fingers.
3. Layer half the sponge fingers evenly into the base of 4 dessert bowls or glasses. Spread the layered sponge fingers with half of the cream mixture. Repeat the layers with remaining sponge fingers and cream mixture.
4. Dust evenly with cocoa powder and refrigerate until required.
5. Serve with fresh fruits and freshly brewed espresso coffee.

COFFEE, CINNAMON AND WALNUT MUFFINS

Makes 12

2 1/2 cups plain flour

2 teaspoons baking powder

1 teaspoon ground cinnamon

3/4 cup caster sugar

1 cup sour cream

2 x 60g eggs

1 teaspoon finely grated lemon rind

1/3 cup olive oil

3/4 cup strong espresso coffee, cooled

1 cup roughly chopped walnuts

1. Sift the flour, baking powder and cinnamon into a large bowl and stir in the sugar.
2. Place the sour cream, eggs, lemon rind, oil and espresso coffee into a medium bowl, stir until well combined.
3. Fold creamed mixture and walnuts into the sifted ingredients, do not overmix.
4. Spoon the mixture evenly into 12 lightly greased and base lined muffin tins until two thirds full.
5. Place into a preheated oven 180°C for 12-15 minutes or until cooked when tested.
8. Serve warm, or cooled and spread with Rich Coffee Icing. Delicious with a Cappuccino or Café Latté.

RICH COFFEE ICING

2 cups icing sugar, sifted

1 tablespoon butter, softened

1/4 cup strong espresso coffee, warm

1. Combine icing sugar, butter and half the coffee in a bowl, stir well and gradually add remaining coffee until a spreadable consistency is achieved.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed "Instructions for use" booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD. Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

Toll free phone number:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@Breville.ca (in Canada)

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.

MÁQUINA DE CAFÉ EXPRÉS

CONTENIDO

Breville

Felicitaciones

por la compra de su nueva Máquina de Café Exprés Die Cast Series™ de

Con un control de temperatura sensible de excelente fabricación y una cubierta de diseño profesional, su Máquina de Café Exprés Die Cast Series representa un equilibrio perfecto entre funcionalidad, confiabilidad y estilo impecable.

Al desarrollar este folleto nuestro objetivo fue brindarle el punto de partida fundamental que le permita comenzar a descubrir la increíble versatilidad de su 800ESXL; la Máquina de Café Exprés que le brinda realmente un café superior. Esperamos que página a página encuentre cada vez más placer al usar su 800ESXL y disfrutar de su capacidad de ayudarle a crear una maravillosa y amplia variedad de cafés ricos en aromas.

Simplemente deseamos agradecerle, felicitarle y...



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

En Breville le damos gran importancia a la seguridad. Diseñamos y fabricamos artículos de consumo otorgando un lugar primordial a la seguridad de nuestros clientes. Además, le pedimos que tenga cuidado cuando utilice todo aparato eléctrico y que tome las siguientes

- Lea con cuidado todas las instrucciones antes de encender el aparato y consérvelas para consultarlas en el futuro.
- Para proteger contra incendios, descargas eléctricas y heridas no sumerja el aparato,
el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No utilice este aparato con ningún otro fin que no sea aquel para el que fue diseñado.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Siempre esté presente y controle el aparato
al utilizarlo.
- No toque superficies calientes. Utilice las asas.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca y plana.
- Para desconectar, apague todos los controles, luego desenchufe el cable del tomacorriente.
- No coloque este aparato sobre ni cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes ni donde pueda tocar un horno a alta temperatura.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes o se anude.
- El uso de accesorios no recomendados por Breville es riesgoso y puede provocar heridas, incendio o descargas eléctricas.
- Cumpla estrictamente las instrucciones de limpieza y cuidado.
- No utilice este aparato con ningún otro fin que no sea aquel para el que fue diseñado. No utilice en embarcaciones (botes) ni vehículos en movimiento. No utilice al aire libre.
- Lea con cuidado todas las instrucciones antes de encender el aparato y consérvelas para consultarlas en el futuro.
- Apague siempre el aparato y luego quite el enchufe del tomacorriente cuando el aparato no sea utilizado y antes de limpiarlo.
- No se recomienda el uso de alargador. Sin embargo, si necesita uno, éste debe incluir descarga a tierra y su potencia en vatios de
be ser igual o mayor a la del aparato. Revise regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el aparato en busca de cualquier tipo de daño. Si encuentra un daño de cualquier tipo, deje de usar inmediatamente el aparato y llame al Servicio de atención al cliente de Breville al 1-866-BREVILLE.
- A excepción de la limpieza, para todo asunto relacionado con el mantenimiento diríjase al Servicio de atención al cliente de Breville al
1-866-BREVILLE.
- El mantenimiento deberá estar a cargo de personal calificado.
- No ponga en funcionamiento ningún aparato que tenga el cable o enchufe dañado, ni después de que haya sufrido un desperfecto o se haya dañado de cualquier modo. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo inspeccionen, reparen o ajusten.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD

- Sólo utilice agua fría en el depósito de agua. No utilice ningún otro líquido.
- Nunca utilice la máquina sin agua en su interior.
- Asegúrese de que el portafiltro se encuentre asegurado con firmeza cuando utilice la máquina.
- Nunca quite el portafiltro durante la preparación del café ya que la máquina se encuentra bajo presión.

NOTA: Su aparato Breville cuenta con el exclusivo enchufe Assist Plug™, con un práctico diseño que incluye un hueco para el dedo en el enchufe que le permite extraerlo del tomacorriente fácilmente y con seguridad. Por motivos de seguridad, se recomienda que enchufe su aparato Breville directamente al tomacorriente. No se

CONOZCA SU MÁQUINA DE CAFÉ EXPRÉS DIE CAST SERIES™ DE BREVILLE

Plato calentador de taza extra grande

Sistema de bomba de 15 bares
de diseño y fabricación italianos

Portafiltro de bronce/cromado
con una manija de plástico fenólico macizo y una protección de silicio contra quemaduras

Depósito de agua desmontable
de 2.32 cuartos de galón (2.2 litros)
utilice manija de colocación para quitar del frente de la máquina o el botón de llenado del depósito de agua para llenar desde la parte posterior de la máquina

Altura de taza extra grande
para taza alta de café

Rejilla y bandeja de goteo desmontable
de 1.06 cuartos de galón (1 litro)

Depósito de cable



Botón de agua caliente
presione mientras el Control Selector se encuentra en la posición "Vapor" para utilizar la función de agua caliente

Botón de vapor
se enciende para indicar que se seleccionó la función de vapor

Cabezal de filtrado
para colocar el portafiltro fácilmente

2 filtros de acero inoxidable de doble pared (filtro de 1 taza y filtro de 2 tazas)

Función de prefiltrado:
para extraer café de máxima calidad

Depuración automática:
asegura que el café se extraiga a la temperatura correcta y no se queme

Botón de Encendido/Apagado
el marco se ilumina cuando se presiona el botón

Sistema de calor por termobloque
asegura la extracción del café a la temperatura correcta

Sistema avanzado de crema de doble pared
para obtener una crema perfecta

Ventanilla de visión exterior
del agua iluminada desde atrás

Indicador de bandeja de goteo llena

Depósito integrado para accesorios

Luz de "calentado"
se enciende una luz roja cuando el botón de encendido/apagado se encuentra en posición encendido

Control selector: para Exprés, En espera (•) y Vapor

Varilla de vapor giratoria comercial
con accesorio de acero inoxidable para hacer espuma

Accesorios (no incluidos en la foto)
Jarra para espuma de acero inoxidable diseñada a medida

Cuchara medidora y de pisado diseñada a medida

Instrumento de limpieza diseñado a medida

CÓMO ARMAR SU MÁQUINA DE CAFÉ EXPRÉS DIE CAST SERIES™ DE BREVILLE

Encontrará su máquina de Café Exprés Die Cast Series con la Bandeja de Goteo y el Depósito de Agua en su lugar cuando la saque de la caja.

La Bandeja de Almacenamiento, 2 Filtros de acero inoxidable, el Instrumento de Limpieza y la Cuchara medidora y de pisado se encontrarán empaquetados dentro de una bolsa de plástico. El Portafiltro y la Jarra para Espuma estarán en el interior del paquete de espuma. Asegúrese de ubicar todas las piezas y los accesorios antes de deshacerse del embalaje.



Tome la Bandeja de Goteo y el Depósito de Agua y lave todas las piezas y accesorios en agua tibia jabonosa utilizando un líquido de limpieza no abrasivo. Enjuague y seque bien.

> NOTA: No lave ninguna de las piezas ni accesorios en el



PARA REARMAR: PASO 1
Coloque la Bandeja de Almacenamiento en el interior de la base de la máquina y deslícela hacia la parte de atrás. Este es un lugar conveniente donde guardar el Instrumento de Limpieza, los Filtros de acero inoxidable y la Cuchara Medidora y de pisado cuando no las utilice, para no perderlas.



PASO 2:
Deslice la Bandeja de Goteo, con el Indicador de Bandeja de Goteo Llena y la Rejilla en su lugar, sobre la base de la máquina frente a la Bandeja de Almacenamiento.



Deslice el Depósito de Agua sobre la Bandeja de Goteo y en el interior de la abertura frontal de la máquina hasta ubicarlo sobre la Bandeja de Almacenamiento). Asegúrese de que el Depósito de Agua esté alineado con los lados de la máquina.

ANTES DE USAR LA MÁQUINA POR PRIMERA VEZ:
Se recomienda completar un filtrado de agua
sin café molido antes de filtrar su primer café exprés para asegurarse de que todas las tuberías internas se hayan precalentado (siga los pasos
1 a 4 de la sección Funcionamiento de su Máquina de Café Exprés Clase 800 de brevilla: Páginas 52 y 53).

Funcionamiento

FUNCIONAMIENTO DE SU MÁQUINA DE CAFÉ EXPRÉS DIE CAST SERIES DE BREVILLE





PASO 1: LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA

- Asegúrese de que el botón de Encendido/Apagado se encuentre en la posición de Apagado y que el Control de Selección se encuentre en posición '•' (En espera).
- Desenchufe la máquina del tomacorriente y desconecte el cable de alimentación.

NOTA: Revise el nivel de agua antes de usar y reemplace el agua diariamente.

Se recomienda volver a llenar el depósito de agua con agua fría y fresca antes de cada uso.

No utilice agua mineral ni





- Quite el Portafiltro si se encuentra trabado en el Cabezal de Filtrado y mueva la Varilla de Vapor a un lado de la máquina.
- Quite el Depósito de Agua jalando de la manija del frente de la Máquina de Café Exprés.
- Cuando se quita el Depósito de Agua, un





tubo negro se desliza y se extiende saliendo del lugar en donde se coloca el Depósito de Agua. No toque ni intente quitar este tubo, se deslizará nuevamente a su posición original cuando coloque de nuevo el Depósito de Agua.

- Llene el Depósito de Agua con agua fría hasta la marca máxima en la Ventanilla del Agua y deslice el Depósito de Agua con cuidado de vuelta a su lugar en la máquina.
- También se puede acceder al Depósito de Agua desde la parte posterior de la máquina. Presione el botón que se encuentra detrás del Plato de Calentamiento de Tazas y se abrirá el Depósito de Agua. Asegúrese de que el Depósito de Agua se encuentre colocado firmemente en su posición. Llene con agua fría hasta la marca que indica el máximo en la Ventanilla del Agua y cierre el Depósito de Agua.

PASO 2: PREPARACIÓN DEL CAFÉ

- Coloque el filtro de 1 o dos tazas en el interior del Portafiltro (utilice el filtro más pequeño para 1 taza y el filtro más grande para 2 tazas).
- Utilice 1 medida de café exprés molido para el filtro de 1 taza y dos medidas para el filtro de 2 tazas. Es importante que utilice la cantidad correcta de café para cada uno de los filtros ya que las perforaciones del filtro se construyeron para utilizar la presión de la máquina y extraer el mejor sabor con cada filtrado. Consulte la página 59 para información sobre el Café molido.

NOTA: LOS FILTROS SE MANTIENEN AJUSTADOS CON FIRMEZA PARA ASEGURAR QUE NO CAIGAN JUNTO CON EL CAFÉ

CONSEJO: QUITE EL FILTRO UTILIZANDO LAS MUESCAS QUE SE ENCUENTRAN EN EL INTERIOR DEL PORTAFILTRO; EL 800ESXL VIENE CON 2 FILTROS POR SI ESTO RESULTA DIFÍCIL. UTILICE EL BORDE DEL FILTRO LIBRE COMO PALANCA PARA

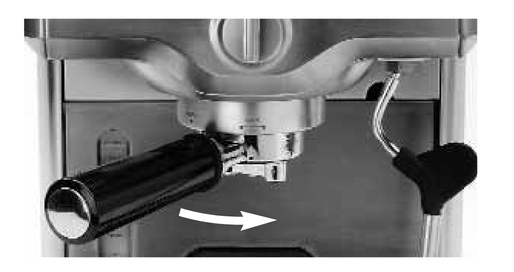
PASO 3: COMPACTACIÓN DEL CAFÉ

- Distribuya el café de manera uniforme en el Filtro y presione levemente con la punta de compactación de la cuchara medidora (Consulte la página 59 para Consejos sobre la Preparación de Café).
- Limpie cualquier exceso de café del borde del Portafiltro para asegurar que éste se ubique bien en el Cabezal de Filtrado.

PASO 4: PREPARACIÓN DEL CABEZAL DE FILTRADO

- Antes de colocar el Portafiltro en su posición, se recomienda dejar correr un chorro corto de agua a través del Cabezal de Filtrado.
- Asegúrese de que el Control Selector se encuentre en la posición "En espera" y conecte el cable al tomacorriente de 120V y encienda el aparato. Presione el botón de Encendido/Apagado, ubíquela en la posición de "encendido" y el marco del botón se iluminará. El marco del botón de Vapor también se iluminará.
- La máquina hará un sonido de bombeo y luego la Luz que indica Calentando se pondrá roja. Cuando el aparato alcance la temperatura correcta, se apagará la luz roja de Calentado.
- Coloque un recipiente debajo del Cabezal de Filtrado.
- Prepare el Cabezal de Filtrado pasando rápidamente el control de Selección a la posición "Exprés" hasta que corra el agua y luego vuelva el selector a la posición "En espera". Durante la operación se oirá un sonido de bombeo.

NOTA: La máquina permanece lista para filtrar y mantiene una temperatura de calor constante mientras el botón de encendido/apagado se encuentra en la posición de encendido. Si la temperatura disminuye, la luz que indica calentamiento se iluminará y el Sistema de Calor por Termobloque volverá a calentar de forma





PASO 5: PRECALENTAMIENTO DE LAS TAZAS

- El Plato de Calentamiento de Tazas comenzará a calentarse cuando la máquina lo haga.
- Precaliente las tazas de café exprés ubicándolas sobre el Plato de Calentamiento de Tazas. Esto ayudará a mantener la temperatura óptima del café cuando se lo filtre a las tazas.

PASO 6: COLOCACIÓN DEL PORTAFILTRO

- Coloque el Portafiltro debajo del Cabezal de Filtrado de modo que la manija se encuentre alineada con el gráfico de colocación. Introduzca el Portafiltro hacia arriba en el interior del Cabezal de Filtrado y gire la manija hacia la derecha hasta que sienta una resistencia, esto ocurrirá cuando el portafiltro se encuentre aproximadamente en un ángulo de 90° con respecto a la máquina.

PASO 7: FILTRADO DEL CAFÉ

- La luz roja que indica "Calentando" se apaga cuando la máquina alcanza la temperatura correcta para el filtrado.
- Asegúrese de que la Bandeja de Goteo y la Rejilla se encuentren en su lugar.
- Coloque una o dos tazas precalentadas debajo de la salida del portafiltro.
- Coloque el Control Selector en la posición "Exprés".
- Después de unos segundos*, comenzará a filtrarse un café aromático en las tazas. Durante la operación se oirá un sonido de bombeo.
- Cuando haya vertido una cantidad suficiente de café en las tazas, coloque el Control Selector en la posición "En espera". Esto detendrá la circulación del café.
- Si no necesita la función de vapor, deje el Control Selector en la posición "En espera", desenchufe el cable de alimentación y deje que la máquina se enfríe.



CON PREFILTRADO

Cuando el Control Selector se coloca en la posición "Exprés", la bomba de 15 bares bombea agua por un momento, seguido de una pausa, luego continúa bombeando agua a través del café molido en el Portafiltro. Esta función de prefiltrado es

extracción total. El café molido se expande y cuando se produce una presión mayor, se extrae el café filtrado con todo su sabor.

ADVERTENCIA: ES POSIBLE QUE LAS PARTES DE METAL DEL PORTAFILTRO AÚN ESTÉN MUY CALIENTES. ENFRÍE



PASO 8: VACIADO DEL PORTAFILTRO

- Quite el Portafiltro del Cabezal de filtrado girando el Portafiltro hacia la izquierda hasta que se libere (Fig. x). Dé vuelta el Portafiltro para vaciar el café usado (se recomienda tirar el café molido usado y no arrojarlo por el fregadero, lo que puede obstruir las cañerías). Quite el filtro usando las

NOTA: Cuando el modelo 800ESXL está produciendo vapor puede oírse un sonido de bombeo. Este es el funcionamiento normal de la

muescas del Portafiltro. Enjuague el Filtro y el Portafiltro con agua y deje secar.

NOTA: Si el vapor comienza a salir de la Varilla de Vapor antes de sumergirlo en la leche, detenga el vapor colocando el Control Selector de vuelta en la posición "En espera". Esto evitará que la presión del vapor haga saltar la leche por fuera del jarro. Un



La Máquina de Café Exprés Die Cast Series viene con una Varilla Comercial de Vapor Giratoria y un Accesorio para Espuma de Acero Inoxidable. Cuando se utiliza el Accesorio para Espuma se produce fácilmente una gran cantidad de espuma.

NOTA: El modelo 800SXL incluye una Varilla de Vapor Giratoria que permite cambiar la posición de la Varilla de Vapor a un ángulo

Si necesita menos espuma, quite el Accesorio para Espuma y eche vapor sobre la leche con la Varilla de Vapor. Para quitar el Accesorio para Espuma, asegúrese de que esté frío, luego simplemente jale hacia abajo y quítelo. El Accesorio para Espuma puede guardarse en la Bandeja de Almacenamiento en el interior de la máquina si no lo utiliza habitualmente.

Para volver a colocar el Accesorio para Espuma asegúrese de que esté fijado a la Varilla de Vapor introduciéndolo en la Varilla a través de cualquiera de sus agujeros de la punta y empujando firmemente hacia arriba sobre el borde de goma. Asegúrese de que los huecos finos para vapor de las puntas del Accesorio para Espuma se encuentran limpios para obtener una espuma óptima.

- El primer paso para hacer un capuchino o un café con leche es hacer un café exprés corto.
- Consulte Cómo usar su Máquina de Café Exprés Serie Fundido a Presión de Breville en la página 12.
- Luego llene la jarra para espuma de acero inoxidable hasta 1/3 del total con leche fresca y fría.

- Coloque el Control Selector en la posición "Vapor" y presione el botón "Vapor". (consulte la información sobre los botones de Vapor y Agua Caliente en la página 57). La luz que indica "calentando" empezará a parpadear indicando que el Sistema de Calor por Termobloque se encuentra calentando y preparándose para producir vapor.
- Cuando la luz que indica "Calentar" deja de parpadear, introduzca rápidamente la Varilla de Vapor en el interior de la jarra de leche de modo que el Accesorio para Espuma se sumerja en la leche.

NOTE: Asegúrese siempre de que el Accesorio para Espuma se haya fijado firmemente en la Varilla de Vapor y que se conecte con el borde de goma.

Para obtener los mejores resultados, utilice leche fresca y fría (la leche de bajo contenido graso forma espuma con más facilidad).

Limpie siempre la Varilla de Vapor y el Accesorio para Espuma después de usarlos. Consulte la sección de

- Mantenga la jarra para espuma en un ángulo de modo que el Accesorio para Espuma se encuentre justo debajo de la superficie de la leche que se está calentando y el vapor hará girar la leche en el interior de la jarra.

ADVERTENCIA: NO PERMITA QUE LA LECHE CORRA SOBRE EL ACCESORIO PARA ESPUMA O ÉSTE NO FUNCIONARÁ CORRECTAMENTE.

PARA EVITAR EL SALPICADO DE LECHE CALIENTE NO LEVANTE LA PUNTA DEL ACCESORIO PARA ESPUMA SOBRE LA SUPERFICIE DE LA LECHE MIENTRAS HACE ESPUMA.

ASEGÚRESE DE QUE EL CONTROL DE SELECCIÓN SE ENCUENTRE EN LA POSICIÓN "EN ESPERA" ANTES DE SACAR LA JARRA PARA ESPUMA.

USO DE LA FUNCIÓN AGUA CALIENTE

- Cuando la leche comience a aumentar su volumen, sumerja el Accesorio para Espuma más adentro de la jarra para calentar la leche.
- Sostenga la jarra en un ángulo con una mano y coloque la otra mano en la base exterior de la jarra inoxidable para espuma.
- Cuando la base de la jarra esté demasiado caliente para tocar, coloque el Control Selector en la posición “En espera”, deteniendo la función de vapor antes de quitar la jarra. Un ruido de bombeo se oirá por un período breve.
- Vierta la leche caliente en cada taza de café exprés recién filtrado y la leche espumada siguiendo las siguientes proporciones:

Capuchino: $^1/_3$ exprés, $^1/_3$ leche caliente, $^1/_3$ leche espumada Café con leche: $^1/_3$ exprés rematado con leche caliente y alrededor de 10cm de leche espumada (se suele servir en un vaso)



luego coloque el Control Selector en la posición “Vapor”.

- Si la máquina permanece encendida, la última función utilizada del botón (Vapor o Agua Caliente) estará iluminada.

NOTA: Si la máquina permanece encendida, la última función utilizada del botón quedará iluminada. Para pasar a la función de vapor, simplemente presione el botón de Vapor para que el marco de la luz de vapor se ilumine y gire el Control Selector a la posición “Vapor”. Consulte la información sobre los

CONSEJOS PARA LA PREPARACIÓN DE CAFÉ

Hacer una buena taza de café es un arte que
se puede dominar con facilidad. A continuación podrá encontrar algunos consejos que le ayudarán a preparar un café perfecto.

EL CAFÉ
Se puede utilizar café previamente molido guardándolo en un contenedor hermético en un lugar seco y fresco. Se recomienda no guardar el café ya molido por períodos mayores a 1 semana debido a que el sabor disminuirá. No guarde en la heladera ni congele.

Se recomienda utilizar granos de café enteros, molidos en el momento previo a su utilización. Guarde los granos de café en un envase hermético, en un lugar seco y fresco pero no durante más de 1 mes debido a que el sabor disminuirá. No guarde en la heladera ni congele.

CIRCULACIÓN DEL AGUA
Cuando filtre café, asegúrese de que el agua corra a través del Filtro de Café a la velocidad correcta.

Si la circulación del agua es muy lenta el café será demasiado concentrado, muy oscuro y amargo, con una crema moteada e irregular
en la parte superior.

Si la circulación del agua es muy rápida, el café no estará lo suficientemente concentrado, no tendrá un sabor adecuado, será aguado y no tendrá la crema espesa en la parte superior.

La circulación del agua se puede ajustar cambiando la presión con la que se compacta
el café en el Filtro o cambiando la forma de molerlo.

MOLIDO DEL CAFÉ
Si utiliza un café previamente molido, asegúrese de comprar un café molido adecuado para máquinas de café exprés o capuchino.

Si muele granos de café, los granos molidos tienen que ser finos pero no demasiado finos ni con la consistencia del polvo. El molido afectará el nivel de circulación del agua a través del café en el Filtro y por lo tanto el sabor del café.

Si el café molido es muy fino (si parece polvo y al tocarlo entre los dedos se asemeja a harina), el agua no circulará a través del café incluso cuando se encuentre bajo presión. El café resultante estará muy concentrado, será muy oscuro y amargo, con una crema moteada e irregular en la parte superior.

Si el café molido es muy grueso, el agua circulará a través del café muy rápidamente. Esto producirá un café muy poco concentrado que carecerá de sabor y sin la crema espesa en la parte superior del café.

COMPACTACIÓN DEL CAFÉ

Después de colocar la medida de café molido en el Filtro se debe pisarlo utilizando el borde plano de la cuchara medidora. Hay que compactar el café molido con firmeza.

Si el café no se pisa con la firmeza necesaria, el agua circulará a través del café muy rápidamente y el café saldrá aguado. Sin embargo, si el café se pisa demasiado firmemente, el agua circulará a través del café muy lentamente y el café saldrá demasiado concentrado.

NOTA: Por supuesto, el sabor de su café dependerá de sus preferencias personales y de muchos otros factores tales como el grano de café utilizado, el grosor o la fineza del molido y la presión de la compactación (pisado). Recomendamos experimentar mediante la variación de estos factores para obtener el sabor del

Limpieza







LIMPIEZA DE LA VARILLA DE VAPOR Y EL ACCESORIO PARA ESPUMA

- Se recomienda limpiar la Varilla de Vapor y el Accesorio para Espuma después de cada preparación de leche espumada.
- Quite el Accesorio para Espuma y enjuague con agua corriente tibia. Asegúrese de que los dos agujeros finos para el vapor en las puntas del Accesorio para Espuma no estén obstruidos. Utilice la aguja del Instrumento de Limpieza para destapar estos agujeros.
- Limpie la Varilla de Vapor con un trapo húmedo, luego con la Varilla de Vapor dirigida hacia la bandeja de goteo, coloque por un momento el Control Selector en la posición "Vapor" y presione el botón de Agua Caliente. Esto limpiará cualquier resto de leche del interior de la Varilla de Vapor.
- Asegúrese de que el Control Selector se encuentre en la posición "En espera". Presione el botón de encendido/apagado a la posición de apagado, desenchufe del tomacorriente, desconecte el cable y deje que la máquina se enfríe.
- Si la Varilla de Vapor sigue obstruida, utilice la aguja del Instrumento de Limpieza para destapar el agujero.
- Si la Varilla de Vapor sigue obstruida, se puede quitar la punta de la Varilla de Vapor con la llave que se encuentra en el medio del Instrumento de Limpieza.
- Moje la punta en agua caliente antes de utilizar la aguja del Instrumento de Limpieza para destapar. Vuelva a colocar la punta en la Varilla de Vapor y guarde el Instrumento de Limpieza.



LIMPIEZA DE LOS FILTROS, EL PORTAFILTRO Y EL CABEZAL DE FILTRADO

- Los Filtros y el Portafiltro de acero inoxidable deben enjuagarse bajo el agua directamente después del uso para quitar todas las partículas de café. En caso de que los agujeros finos de los filtros se tapen, se puede utilizar la aguja fina del Instrumento de Limpieza para destapar los agujeros.
- El interior del Cabezal de Filtrado se limpia con un trapo húmedo para quitar cualquier partícula de café molido.
- De forma periódica deje correr agua a través de la máquina con el Portafiltro en su lugar pero sin café molido para limpiar cualquier residuo de partículas de café.

LIMPIEZA DE LA CUBIERTA EXTERIOR Y DEL PLATO DE CALENTAMIENTO DE TAZAS

- La cubierta exterior y el plato de calentamiento de tazas se pueden limpiar con un trapo húmedo (no utilizar limpiadores abrasivos, esponjas ni telas que puedan rayar la superficie).

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO

- Hay que quitar la Bandeja de Goteo, vaciarla y limpiarla a intervalos regulares, especialmente cuando el Indicador de Bandeja de Goteo Llena indica que está



llena.

- Quite el Indicador de Bandeja de Goteo Llena y la Rejilla de la Bandeja de Goteo (Fig x), lave con agua jabonosa tibia, utilizando un líquido de lavado no abrasivo, enjuague y seque a fondo.
- Si se requiere de una mayor limpieza, el indicador de bandeja llena se puede quitar de la bandeja de goteo desajustando los fijadores que tiene a los costados.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE ALMACENAMIENTO

- La Bandeja de Almacenamiento se puede sacar después de quitar la Bandeja de Goteo. Limpiar con un trapo suave y húmedo (no utilizar limpiadores abrasivos, esponjas ni telas que puedan rayar la superficie).

NOTA: No lave ninguna de las piezas ni accesorios en el

DESCALCIFICACIÓN

- Después del uso regular, el agua dura puede provocar una formación mineral en el interior de la máquina de café y en muchas de las partes en funcionamiento, reduciendo la circulación de filtrado, la potencia de la máquina y afectando la calidad del café.
- Aconsejamos descalcificar la máquina regularmente (cada 2 ó 3 meses) utilizando un agente descalcificante líquido. Siga las instrucciones que acompañen el producto o utilice la siguiente guía:

Solución diluida (para agua más blanda)

- 1 parte de agente descalcificante
- 2 partes de agua fría del grifo

Solución concentrada (para agua más dura)

- 1 parte de agente descalcificante
- 1 parte de agua corriente fría

DESCALCIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

- Asegúrese de que el Control Selector se encuentre en la posición "En espera" y que el botón de Encendido/Apagado se encuentre en la posición de apagado para que la máquina esté apagada y desenchufada.
- Quite el Portafiltro y el Accesorio para Espuma. Vierta la solución descalcificante en el depósito de agua.
- Enchufe la máquina al tomacorriente y enciéndala.
- Coloque el botón de Encendido/Apagado en "Encendido" y gire el Control Selector hasta la posición "En espera"
- Coloque un recipiente grande debajo del Cabezal de Filtrado y la Varilla de Vapor.
- Cuando se haya alcanzado la temperatura de filtrado, se apagará la luz que indica "Calentando". Gire el Control de Selección a la posición "Exprés" y deje que la mitad de la solución descalcificante corra a través del Cabezal de Filtrado.

ADVERTENCIA: NUNCA DEBE QUITAR NI VACIAR POR COMPLETO EL DEPÓSITO DE AGUA DURANTE LA DESCALCIFICACIÓN.

- Gire el Control Selector a la posición "Vapor" y deje que el resto de la solución corra a través de la Varilla de Vapor. Cuando la solución deje de correr, coloque el Control Selector de vuelta en la posición "En espera".
- Después de la descalcificación, quite el Tanque de Agua y lave a fondo, luego vuelva a llenar con agua fresca y fría. Para enjuagar la máquina, deje correr la mitad del agua a través del Cabezal de Filtrado y la otra mitad a través de la Varilla de Vapor.
- La máquina ya se encuentra lista para ser utilizada.

NOTE: Los Filtros de acero inoxidable no tienen que entrar en contacto con ningún agente descalcificante.

No utilice agentes

CUADRO PARA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	QUÉ HACER
El café no circula "encendido/apagado"	La máquina está apagada o desenchufada	Asegúrese de que el aparato se encuentre enchufado y de que la tecla de se encuentre en la posición "encendido".
	El depósito de agua está vacío	Consulte el paso 1 en la página 51: Llenar el depósito de agua.
	El Control de Selección no está en la posición "Exprés"	Gire el control selector a la posición "Exprés".
"Molienda	El café molido es muy fino	Verifique si está usando un grado de molido adecuado para el café exprés. Consulte del café" en la página 59.
52.	Hay demasiado café en el filtro	Consulte "Preparación del café" en la página
52.	El café está demasiado compactado	Consulte "Compactación del café" en la página
para "Limpieza	El filtro está tapado	Utilice el alfiler fino del instrumento de limpieza destapar los agujeros. Por favor, consulte de los filtros" en la página 64.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	QUÉ HACER
El café sale por el borde del página 53. portafiltro	El portafiltro no se encuentra colocado adecuadamente en el cabezal de filtrado	Consulte "Colocación del portafiltro" en la
del bien	Hay restos de café alrededor del aro del filtro	Limpie cualquier exceso de café del borde portafiltro para asegurar que éste se ubique en el cabezal de filtrado.
52.	Hay demasiado café en el filtro	Consulte "Preparación del café" en la página
60.	El café se compactó demasiado	Consulte "Compactación del café" en la página
taza de grande para 2 tazas.	El filtro es incorrecto para la cantidad de	Asegúrese de usar el filtro pequeño para 1 café utilizada café y el filtro
El café filtrado sale en gotas del portafiltro	El depósito de agua está vacío o tiene poca agua	Consulte el paso 1 en la página 51: Llenar el depósito de agua.
del	El café molido es muy fino	Verifique si está usando un grado de molido adecuado para el café exprés. Consulte "Molido café" en la página 59.
	La máquina está obstruida por depósitos mineraless	Descalcifique la máquina; por favor consulte "Descalcificación" en la página 65.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	QUÉ HACER
El café está muy frío la	La máquina no se precalentó	Asegúrese de que la luz roja que indica "Calentando" se apague como debe ser cuando máquina ha alcanzado la temperatura correcta.
a máquina de	Las tazas no se precalentaron	El plato para calentamiento de tazas comienza calentar a medida que la temperatura de la se eleva. Consulte por favor "Precalentamiento las tazas" en la página 53.
demasiado leche consulte café	La leche no se calentó lo suficiente (en caso de capuchino o café con leche)	Cuando la base de la jarra se calienta como para tocarla es el momento en que la está a la temperatura correcta. Por favor, "Cómo hacer espuma para un capuchino o un con leche" en la página 17
Sin crema 52.	El café no está bien compactado	Consulte "Compactación del café" en la página
	El café molido es muy grueso	Verifique si está usando un grado de molido

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	QUÉ HACER
No produce vapor	La máquina no está encendida	Verifique que el aparato esté conectado, enchufado al tomacorriente y que la techa de encendido/apagado se encuentre en la posición encendido.
	El depósito de agua está vacío	Consulte el paso 1 en la página 51: Llenar el depósito de agua.
y	El Control Selector no está en la posición "Vapor"	Gire el control selector a la posición "Vapor". Verifique que estén activadas las teclas vapor "Agua caliente".
para continúa del	La Varilla de Vapor está obstruida	Utilice el alfiler del instrumento de limpieza destapar la abertura. Si la varilla de vapor obstruida, quite la punta de la varilla de vapor usando la llave que se encuentra en el medio instrumento de limpieza. Por favor, consulte "Cuidado y limpieza" en la página 63.

BEBIDAS PARA PROBAR



EXPRÉS
Intenso y aromático, un exprés también conocido como negro corto, usa alrededor de
7g de café molido. Se sirve en una taza o vaso hasta un nivel de aproximadamente 30 ml.



NEGRO LARGO
Un negro largo generalmente se sirve como un exprés normal con agregado de agua caliente a gusto.



CORTADO
Un exprés en una taza coronada con leche caliente: 1/3 de café y 1/3 de leche.



CAFÉ CON LECHE CLÁSICO
Es el café tradicional de la mañana en Italia y Francia que se acompaña con un panecillo relleno con chocolate o biscochos dulces. Esta mezcla de 1/3 de exprés y 2/3 de leche se prepara con una medida de exprés. Agregar leche caliente dejándola caer por el borde interno del vaso para darle una consistencia cremosa y una capa perfecta de espuma.



CAPPUCCINO
El verdadero se sirve muy liviano y tibio con 1/3 de exprés y 1/3 de leche caliente y un generoso tercio final de espuma cremosa.

Para lograr un toque de refinamiento, sostenga un trozo de cartón cubriendo una mitad del capuchino antes de espolvorear con chocolate.



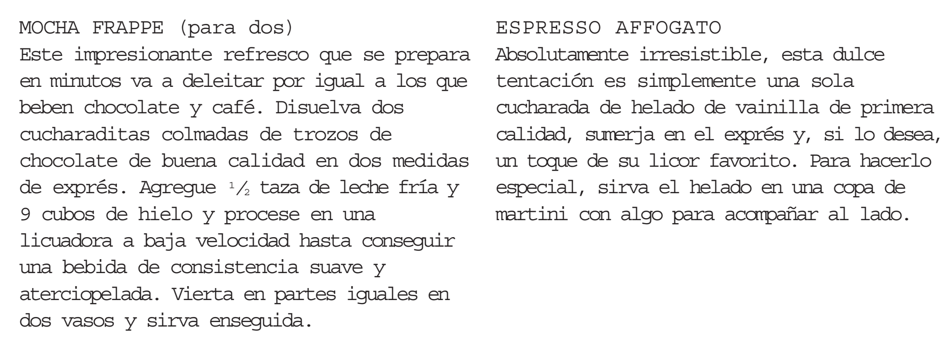
MACCHIATO
Una medida de exprés servido corto en una taza de 70 ml por la mitad y manchado con
un toque de leche preparada en fina espuma.







MOCHA FRAPPE (para dos)
Este impresionante refresco que se prepara en minutos va a deleitar por igual a los que beben chocolate y café. Disuelva dos cucharaditas colmadas de trozos de chocolate de buena calidad en dos medidas de exprés. Agregue $\frac{1}{2}$ taza de leche fría y 9 cubos de hielo y procese en una licuadora a baja velocidad hasta conseguir una bebida de consistencia suave y aterciopelada. Vierta en partes iguales en dos vasos y sirva enseguida.



ESPRESSO AFFOGATO
Absolutamente irresistible, esta dulce tentación es simplemente una sola cucharada de helado de vainilla de primera calidad, sumerja en el exprés y, si lo desea, un toque de su licor favorito. Para hacerlo especial, sirva el helado en una copa de martini con algo para acompañar al lado.

CON PANNA
Es decir, café "con crema", una bebida reconfortante que es una variante chic del café vienés ya pasado de moda. En una taza de 90
a 120 ml, a una medida doble de exprés agregue una cucharada de crema fresca batida hasta que tenga un aspecto satinado. Espolvoree con canela y sirva enseguida.



Recetas

POSTRES

CREMA PASTELERA CON FLOTANTE DE FRAMBUESAS FRESCAS Y CAFÉ

Para 6

750 ml de crema

3/4 de taza de azúcar impalpable

2 vainas de vainilla cortadas a lo largo

1 cucharada de gelatina

3/4 de taza de café exprés fuerte (frío)

1 cajita de frambuesas frescas

1 cucharada de azúcar impalpable adicional

1. Mezcle la crema, el azúcar impalpable y las vainas en una cacerola. Revuelva sobre fuego mediano hasta que alcance el punto de ebullición. Retire las vainas de vainilla.
2. Agregue la gelatina y revuelva constantemente con una cuchara de madera hasta disolver completamente. Retire del fuego. Deje que la crema se enfríe.
3. Vierta la crema en partes iguales en 6 vasos de 150 ml. Enfríe por un mínimo de 3 horas hasta que tome consistencia.
4. Coloque las frambuesas en un bol mediano, espolvoree con azúcar y pise ligeramente usando un tenedor.
5. Mezcle el café frío con las frambuesas pisadas. Cubra y lleve al refrigerador.
6. Para servir, corone las porciones de crema pastelera ya consistentes con la mezcla de frambuesas y café.
7. Sirva enseguida con café recién filtrado.

TIRAMISU

4 porciones

1 1/2 taza de queso mascarpone

1 1/4 de taza de crema

2 1/2 cucharadas de azúcar glasé

1/2 taza de café exprés fuerte (frío)

1/2 taza de Tía María o licor de café

16 plantillas

Chocolate en polvo para espolvorear

1. Mezcle el mascarpone, la crema y el azúcar glasé en un bol grande. Bata ligeramente hasta que se formen picos suaves. Reserve.
2. Mezcle el café y el licor en un bol. Sumerja las plantillas en la mezcla de café varias a la vez. Asegúrese de que las plantillas absorban toda la mezcla de café en forma pareja.
3. Forme una capa pareja con la mitad de las plantillas en la base de 4 tazones o vasos para postre. Cubra la capa de plantillas con la mitad de la mezcla cremosa. Repita estas capas con el resto de las plantillas y la mezcla de crema y queso.
4. Espolvoree en forma pareja con chocolate en polvo y reserve en el refrigerador hasta el servicio.

MOLLETES DE CAFÉ, CANELA Y NUECES DE CASTILLA

12 porciones

2½ tazas de harina común

2 cucharaditas de polvo para hornear

1 cucharadita de canela molida

¾ de taza de azúcar impalpable

1 taza de crema agria

2 huevos de 60 g

1 cucharadita de cáscara de limón finamente rallada

½ taza de aceite de oliva

¾ de taza de café exprés fuerte (frío)

1 taza de nueces de Castilla picadas en trozos grandes

1. Tamice la harina, el polvo para hornear y la canela en un bol grande y revuelva con el azúcar.
2. Coloque la crema agria, los huevos, la ralladura de limón, el aceite y el café exprés en un bol mediano y revuelva hasta que se mezcle bien.
3. Agregue la mezcla cremosa y las nueces de Castilla a los ingredientes tamizados; no mezcle demasiado.
4. Reparta la mezcla en partes iguales rellenando 12 moldes para molletes ligeramente enmantecados y forrados en la base hasta dos tercios de su capacidad.
5. Coloque en horno precalentado a 180° C por espacio de 12 a 15 minutos o hasta que estén cocidos al probar.
8. Servir caliente o frío y cubrir con un baño cremoso de café. Es delicioso para acompañar un capuchino o café con leche.

BAÑO CREMOSO DE CAFÉ

2 tazas de azúcar glasé tamizado

1 cucharada de mantequilla ablandada

¼ de taza de café exprés fuerte caliente

1. Mezcle en un bol el azúcar glasé con la mantequilla y la mitad del café, revuelva bien y agregue el resto del café de a poco hasta alcanzar una consistencia untable.

SERVICIO AL CLIENTE UN AÑO DE GARANTIA LIMITADA

HWI/Breville® le garantizá que esté producto se encuentrá libre de cualquier defecto en el material y mano de obra por un período de (1) año a partir de la compra original, excepto como se hace notar. No hay garantía con respecto a lo siguiente, que se puede adquirir con esté aparato: partes de cristal, recipientes de cristal, filtros de canasta, cuchillas y/o agitadores. Está garantía se extiende solamente al comprador original y no cubre los siguientes daños, por abuso negligencia, uso comercial, y cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones.
HWI/Metro-Thebe, INC.

NO TIENE RESPONSABILIDAD POR EL USO INDEBIDO O ACCIDENTES CAUSADOS POR ESTE APARATO. Algunos estados o provincias no permiten está exclusión o limitación de incidentes o consecuencias de perdidas, así que está explicación no aplica. Si usted tiene alguna queja bajo esta garantía, NO REGRESE ESTE APARATO A LA TIENDA!! Por favor hable al SERVICIO AL CLIENTE (Para un servicio más rápido tenga a la mano el modelo y número de serie al hablar con la operadora.)

NUMERO DE SERVICIO AL CLIENTE
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

GUARDE ESTE NUMERO PARA REFERENCIAS FUTURAS!!!

Está garantía le da derechos especifícos legales, y usted podrá tener algunos otros derechos que varían del estado o provincia en que usted vive.

NOTA



MACHINE À EXPRESSO

TABLE DES MATIÈRES

Breville

Félicitations

de votre achat d'une nouvelle machine à expresso de Breville

Qu'il s'agisse de sa pompe de 15 bars de conception et de fabrication italienne et de son système de chauffage Thermoblock ou encore de son boîtier de style commercial moulé sous pression, votre 800ESXL représente l'équilibre parfait entre la fonctionnalité, la fiabilité et la style.

Lors de la préparation de ce manuel, notre objectif a été de vous apporter une base à partir de laquelle vous pourrez enfin découvrir l'incroyable polyvalence de votre 800EXSL; la machine à expresso qui vous apporte un café de qualité supérieure.

Laissez-nous simplement vous dire merci, félicitations et...

Profitez-en.





PRÉCAUTIONS IMPORTANTES À PRENDRE POUR VOTRE MACHINE À EXPRESSO

Chez Breville, nous sommes forts conscients de la sécurité. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de nos précieux clients. De plus, nous vous demandons de faire très attention lorsque vous vous servez de tout article ménager électrique et de prendre les précautions suivantes:

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de vous servir de votre appareil et conservez-les pour consultation ultérieure.
- Ne placez pas la Machine à expresso près du bord d'un banc ou d'une table lorsque vous vous en servez. Veillez à ce que la surface soit plane, propre et sèche.
- Enlevez toutes les étiquettes publicitaires avant de vous servir pour la première fois de la Machine à expresso.
- Ne placez pas la Machine à expresso sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou encore à un endroit où elle serait en contact avec un four chauffé.
- Assurez-vous toujours que la Machine à expresso est correctement montée avant de la brancher sur une prise et de la faire fonctionner.
- Ne mettez que de l'eau dans le réservoir. N'y mettez aucun autre liquide.
- Ne vous servez jamais de la Machine à expresso sans eau dans le réservoir.
- Veillez à ce que le porte-filtre soit fermement inséré et immobilisé dans la poignée avant de vous servir de la machine.
- N'enlevez jamais le porte-filtre pendant la préparation du café car la machine est alors sous pression.
- Ne laissez jamais la Machine à expresso sans surveillance lorsqu'elle est en service.
- Ne touchez aucune surface chaude. Laissez la Machine à expresso se refroidir avant de la déplacer ou d'en nettoyer les pièces.
- À part les tasses à réchauffer, ne placez rien sur le dessus de la Machine à expresso.
- Éteignez et débranchez toujours la Machine à expresso si elle doit demeurer sans surveillance, si elle ne sert pas, avant de la nettoyer, de la déplacer, de la démonter ou de la remonter et de la ranger.
- L'appareil et ses accessoires doivent rester propres. Suivez les instructions de nettoyage qui vous sont données dans le présent livret.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES POUR TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES

- Déroulez le cordon avant de vous servir de l'appareil
- Dans le but de vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez ni le cordon,ni la fiche ni l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher une surface brûlante ou se nouer.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans supervision.
- Les jeunes enfants doivent être supervisés de manière à ce qu'ils ne puissent jouer avec l'appareil.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS. USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

- Il est recommandé d'inspecter régulièrement l'appareil. Ne vous en servez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil complet au centre de service Breville autorisé le plus proche pour qu'il y soit inspecté et/ou réparé.
- Toute forme d'entretien en dehors du nettoyage devrait être effectuée à un centre de service Breville autorisé.
- Cet appareil ne doit servir qu'à un usage domestique. Ne vous en servez qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu. Ne vous en servez pas dans un véhicule en mouvement ni dans un bateau. Ne vous en servez pas à l'extérieur.

AU SUJET DU CORDON D'ALIMENTATION

NOTEZ: Votre appareil Breville est équipé d'une fiche de branchement Assist Plug™ unique conçue avec un trou de doigt pratique ce qui permet de la retirer facilement et sans danger de la prise. Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de brancher l'appareil Breville directement dans la prise. L'usage de l'appareil avec une barre d'alimentation

Votre Presse-agrumes est muni d'un cordon court dans le but d'éviter toute blessure corporelle ou dommages à la propriété susceptibles de se produire si quelqu'un tirait le cordon, trébuchait dessus ou s'y emmêlait. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil ou s'en servir sans la surveillance étroite d'un adulte. Si vous devez vous servir d'un cordon plus long ou d'une rallonge, celle-ci doit être disposée de manière à ne pas former de plis et à ne pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface ce qui permettrait à un enfant de la tirer ou de trébucher dessus. Pour éviter les chocs électriques, les blessures corporelles ou les incendies, si vous vous servez d'une rallonge, celle-ci doit avoir la même puissance que l'appareil (la puissance est indiquée sous l'appareil).

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MACHINE À EXPRESSO BREVILLE

Plaque de grande dimension
pour réchauffer les tasses

Système de pompe de 15 bars
de conception et de fabrication italienne

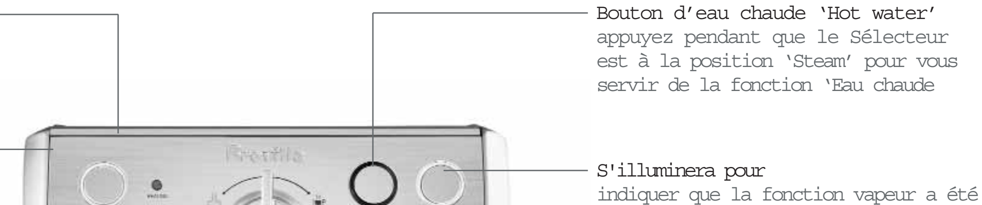
Porte-filtre en laiton chromé doté
d'une poignée en résine phénolique et un élément en silicone qui protège contre les brûlures

Réservoir d'eau amovible d'une capacité de 2,2 litres
peut être rempli par l'avant ou l'arrière de la machine

Hauteur exceptionnelle pour
accommoder tous les types de tasse

Plateau d'égouttage amovible d'une
contenance de 1 litre

Espace de rangement pour le cordon



Bouton d'eau chaude 'Hot water'
appuyez pendant que le Sélecteur est à la position 'Steam' pour vous servir de la fonction 'Eau chaude

S'illuminera pour
indiquer que la fonction vapeur a été sélectionnée.

Tête d'infusion
le porte-filtre s'y insère facilement

2 filtres en acier inoxydable à doubles parois
(un filtre pour 1 tasse et un filtre pour
2 tasses)

Fonction Pré-infusion
pour une extraction optimale du café

Fonction de purge automatique
pour assurer que le café soit extrait à la température adéquate

Bouton de mise en marche 'Power'
un voyant vert entoure le bouton lorsqu'il est enfoncé

Système de chauffage Thermoblock
garantit que le café est extrait à la température adéquate

Système avancé à double paroi
pour un crema parfait

Fenêtre externe illuminée pour
observer le niveau de l'eau

Indicateur du niveau de liquide
dans le plateau d'égouttage

Plateau de rangement des accessoires
situé à l'arrière du plateau d'égouttage

Un voyant rouge
'Heating' s'allume lorsque le bouton de mise en marche 'Power' est enfoncé

Sélecteur – pour 'expresso',
'mise en attente' (●) et 'vapeur'

Tige commerciale orientable pour la vapeur avec embout en acier inoxydable
se positionne aisément pour faire mousser le lait

Accessoires

Tasse en acier inoxydable spécialement conçue pour mousser le lait

Cuillère à mesurer et presse-café combinés

Outil de nettoyage spécialement conçu

LE MONTAGE DE VOTRE MACHINE À EXPRESSO DE BREVILLE

Le plateau d'égouttage et le réservoir d'eau de votre machine à expresso seront déjà montés lorsque vous la retirerez de son carton d'emballage. Le plateau de rangement, les 2 filtres en acier inoxydable, l'outil de nettoyage et la cuillère à mesurer et le presse-café seront emballés séparément dans un sac de plastique. Le porte-filtre et la tasse pour mousser le lait seront rangés à l'intérieur de l'emballage en polystyrène. Assurez-vous d'avoir toutes les pièces et accessoires en votre possession avant de jeter l'emballage.



Enlevez le plateau d'égouttage et le réservoir d'eau et lavez toutes les pièces et les accessoires dans de l'eau savonneuse tiède à l'aide d'un liquide nettoyant non-abrasif. Rincez et séchez à fonds.

NOTEZ: Ne nettoyez aucun accessoire ou pièce dans le lave-vaisselle



POUR LE REMONTAGE – ÉTAPE 1
Insérez le plateau de rangement dans la base
de la machine et faites-le glisser vers la paroi arrière. C'est un endroit pratique où ranger l'outil de nettoyage, les filtres en acier inoxydable et la cuillère de manière à ne pas
les égarer





ÉTAPE 2
Une fois l'indicateur de remplissage et la grille mis en place, faites glisser le plateau d'égouttage à l'intérieur de la base de la machine et devant le plateau de rangement.

ÉTAPE 3
Faites glisser le réservoir d'eau par-dessus le plateau d'égouttage et vers l'intérieur de la machine. Il se met en place au dessus du plateau de rangement. Veillez à ce que le réservoir d'eau soit au même niveau que les côtés de la machine.

Le Fonctionnement

LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À EXPRESSO DE BREVILLE



ÉTAPE 1 – LE REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

- Veillez à ce que l'interrupteur soit à la position 'OFF' et que le sélecteur soit à la position '•' 'Standby '.
- Débranchez l'appareil en retirant le cordon de la prise murale.
- Retirez le porte-filtre s'il est verrouillé dans la tête d'infusion et poussez la tige à vapeur vers le côté de la machine.
- Enlevez le réservoir d'eau en tirant sur la poignée située sur le devant de la Machine à expresso (fig. 1).
- Lorsque le réservoir d'eau est enlevé, un tube noir glisse et sort de la zone de rangement du réservoir d'eau. N'y touchez pas et n'essayez pas de l'enlever, il se retirera automatiquement lorsque le réservoir d'eau sera remis à sa place.
- Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'à la marque qui indique le remplissage maximal sur la fenêtre d'observation et faites glisser avec soin le réservoir d'eau à sa place.

NOTEZ : Vérifiez le niveau d'eau avant l'usage et remplacez l'eau chaque jour.

Le réservoir d'eau doit être rempli d'eau froide fraîche avant chaque usage.

N'utilisez pas d'eau





- On peut également avoir accès au réservoir d'eau par l'arrière. Appuyez sur le bouton situé à l'arrière de la plaque de





NOTEZ: Les filtres sont fermement maintenus en place de manière à éviter qu'ils ne soient jetés avec les résidus de café.

Petit truc: Enlevez le filtre à l'aide de l'indentation située sur le côté du porte-filtre. Si cela s'avère difficile, servez-vous du bord du filtre non utilisé comme

ÉTAPE 2 – PRÉPARATION DU CAFÉ

- Placez le filtre choisi dans le porte-filtre (le petit filtre pour 1 tasse et le grand pour 2 tasses).

ÉTAPE 3 – TASSER LE CAFÉ

- Distribuez le café de manière égale dans le filtre et pressez légèrement avec la partie de la cuillère à mesurer prévue à cet effet (Consultez les Petits trucs pour la préparation du café à la page 59).
- Enlevez tout excédent de café du bord du porte-filtre de manière à ce qu'il s'insère exactement dans la tête d'infusion.

ÉTAPE 4 – PRÉPARATION INITIALE DE LA TÊTE D'INFUSION

- Avant de mettre le porte-filtre en position, il est recommandé de faire passer une certaine quantité d'eau par la tête d'infusion.
- Assurez-vous que le sélecteur est à la position 'Standby' et branchez le cordon dans une prise de 120v. Mettez l'interrupteur à la position 'ON' et le voyant qui l'entoure s'illuminera. Le voyant du bouton de vapeur s'illuminera également.
- La pompe de la machine fera un bruit et le voyant 'Heating' s'allumera en rouge. Lorsque la température adéquate sera atteinte, le voyant rouge 'Heating' s'éteindra.
- Placez un contenant sous la tête d'infusion.
- Tournez rapidement le sélecteur à la position 'Espresso' jusqu'à ce que l'eau coule. Retournez alors ensuite à la position 'Standby'. Un bruit de pompe accompagnera toute cette opération.

NOTEZ: La machine reste prête à fonctionner et maintient une température constante si l'interrupteur demeure à la position 'ON'. Si la température baisse, le voyant Heating s'allume et le système de chauffage Thermoblock se remet en marche automatiquement pour retrouver la bonne température de



lorsqu'il sera versé dans les tasses.

ÉTAPE 6 – LA MISE EN PLACE DU PORTE-FILTRE

- Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion de manière à ce que la poignée soit alignée avec le graphique d'insertion. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion et poussez la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir ce qui devrait se produire à un angle d'environ 90 degrés par rapport à la machine.

ÉTAPE 7 – LA PRÉPARATION DU CAFÉ

- Le voyant rouge 'Heating' s'éteint lorsque la machine a atteint la bonne température pour la préparation du café.
- Veillez à ce que le plateau d'égouttage et
  la grille soient en place.
- Placez une ou deux tasses réchauffées sous le porte-filtre (en alignement avec les ouvertures).
- Mettez le sélecteur à la position 'Espresso'.
- Après quelques secondes*, un café plein d'arôme commencera à couler dans les tasses. Un bruit de pompe accompagnera toute cette opération.
- Lorsqu'une quantité suffisante de café aura coulé dans les tasses, placez le sélecteur à la position 'Standby'. Le café cessera de couler.
- Si la fonction Vapeur n'est pas nécessaire, laissez le sélecteur à la position 'Standby', Débranchez le cordon et laissez la machine refroidir.

MOUSSER LE LAIT POUR UN CAPPUCCINO OU UN LATTÉ

ÉTAPE 8 – VIDER LE PORTE-FILTRE

- Enlevez le porte-filtre de la tête d'infusion en le faisant tourner vers la gauche jusqu'à sa libération. Retournez le porte-filtre à l'envers pour vider le café usé (il devrait être jeté dans une poubelle et non dans l'évier car la tuyauterie pourrait s'en trouver bouchée). Enlevez le filtre à l'aide des indentations situées sur le côté du porte-filtre. Rincez le filtre ainsi que le porte-filtre avec de l'eau et laissez-les sécher.



ATTENTION: LES PARTIES EN MÉTAL DU PORTE-FILTRE POURRAIENT ÊTRE ENCORE TRÈS CHAUDES. REFROIDISSEZ-LES

La Machine à expresso est équipée d'une tige de vapeur commerciale orientable dont l'embout pour mousser le lait est en acier inoxydable. L'utilisation de cet embout permet de créer une grande quantité de mousse

NOTEZ: Lorsque la 800ESXL produit de la vapeur, on peut entendre un bruit de pulsation. Cela fait partie du fonctionnement normal

Si l'on veut moins de mousse, enlevez l'émbout et servez-vous simplement de la vapeur qui sort directement de la tige de vapeur. Il suffit de tirer vers le bas pour enlever l'embout en question. l'embout peut être rangé dans le plateau de rangement à l'intérieur de la machine s'il ne sert pas régulièrement.

Pour le remettre en place, on doit l'insérer vers le haut sur la tige. Il peut être inséré par n'importe laquelle de ses extrémités. Il faut pousser fermement jusqu'à toucher l'anneau en caoutchouc. Assurez-vous que les petits trous à vapeur situés de chaque côté de l'embout sont propres pour un fonctionnement optimal.

NOTEZ: Si la vapeur commence à sortir de la tige avant que celle-ci soit immergée dans le lait, interrompez la sortie de la vapeur en remettant le sélecteur à la position 'Standby'. Cela évitera que la pression de la vapeur fasse jaillir le lait hors de la tasse. Un bruit de

- La première étape pour faire un cappuccino ou un latté est de préparer un expresso court. Veuillez consulter la page 50 du manuel «Le fonctionnement de votre machine à expresso Breville»



- Remplissez ensuite la tasse à mousser en acier inoxydable de 1/3 de lait frais froid.
- Mettez le sélecteur à la position 'Steam' et appuyez sur le bouton 'Steam'. (Obtenez les renseignements sur les boutons 'Steam ' et 'Hot Water ' à la page 57). Le voyant 'Heating' commencera à clignoter pour indiquer que le système de chauffage Thermoblock est en marche et se prépare à produire de la vapeur.

NOTEZ: La tige de vapeur de la 800ESXL est orientable et sa position peut donc être changée à un angle plus confortable.

- When the red 'Heating' light stops flashing, quickly insert the Steam Wand into the jug of milk so that the Froth Attachment is just immersed into the milk.

- Lorsque le voyant rouge 'Heating' cesse de clignoter, plongez rapidement la tige de vapeur dans la tasse de lait de manière à ce que l'embout à mousser soit tout juste immergé dans le lait.

- Tenez la cruche penchée de manière à ce que l'embout de la tige soit juste sous la surface du lait. La vapeur créera un mouvement giratoire de circulation du lait à l'intérieur de la tasse.
- Lorsque le lait commence à augmenter de volume, immergez l'embout de la tige plus profondément dans la tasse pour faire chauffer le lait.
- Tenez la cruche penchée avec une main et, de l'autre, touchez la base extérieure de la tasse en acier inoxydable.
- Lorsque la base de la tasse devient trop chaude au toucher, mettez le sélecteur à la position 'Standby', ce qui interrompt la fonction de vapeur. Vous pouvez alors retirer la tasse. Un bruit de pompe se fera entendre pendant quelques instants.

NOTEZ: Assurez-vous toujours que l'embout de la tige pour mousser le lait soit poussé fermement et touche l'anneau en caoutchouc. Pour de meilleurs résultats, utilisez du lait frais et froid (un lait faible en gras moussera plus facilement) Nettoyez la tige de vapeur et l'embout après chaque

- Versez le lait chaud dans chaque tasse de café expresso fraîchement préparé et ajoutez les quantités suivantes de lait moussé avec une cuillère

Cappuccino	1/3 d'expresso, 1/3 de lait chaud et, 1/3/ de lait moussé
Latté	1/3 d'expresso recouvert de lait chaud et d'environ 10cm de lait moussé (on le sert traditionnellement dans un verre).

ATTENTION: NE LAISSEZ PAS LE LAIT DÉBORDER DE L'EMBOUT DE LA TIGE CAR IL NE POURRAIT PAS FONCTIONNER NORMALEMENT.

POUR ÉVITER QUE LE LAIT CHAUD REJAILLISSE, NE SORTEZ PAS L'EXTRÉMITÉ DE LA TIGE DU LAIT PENDANT L'OPÉRATION.

VEILLEZ À CE QUE LE SÉLECTEUR SOIT À LA POSITION 'STANDBY' AVANT D'ENLEVER LA TASSE À

USAGE DE LA FONCTION 'HOT WATER' (EAU CHAUDE)

BOUTON 'STEAM' (VAPEUR) ET BOUTON 'HOT WATER' (EAU CHAUDE)

- Le voyant qui entoure le bouton 'Steam' s'illuminera automatiquement lorsque la machine aura atteint sa température.
- La machine passera automatiquement en fonction 'Steam' lorsqu'on l'allumera.
- Les deux boutons ne peuvent fonctionner en même temps.
- Pour de la vapeur; lorsque le voyant qui entoure le bouton 'Steam' s'allume, mettez simplement le sélecteur à la position 'Steam'.
- Pour de l'eau chaude: appuyez sur le bouton Hot Water' et le voyant qui l'entoure s'allumera, mettez alors le sélecteur à la position 'Steam'.
- Si la machine reste allumée, le bouton de la fonction utilisée en dernier demeure allumé.



FONCTION DE PURGE AUTOMATIQUE

Pour préparer encore du café immédiatement après avoir utilisé la fonction 'Steam' la 800ESXL possède une fonction de purge automatique. Ceci évite que le café moulu soit brûlé par l'eau trop chaude provenant du Thermoblock. Cette eau se trouve donc automatiquement libérée dans le plateau d'égouttage ce qui assure que le thermostat interne est à la température optimale pour l'extraction du café. Votre café sera toujours extrait à cette température optimale pour obtenir la meilleure saveur.

NOTEZ: Si la machine reste allumée, le bouton de la dernière fonction utilisée demeurera allumé. Pour passer à la fonction de vapeur, appuyez simplement sur le bouton 'Steam' pour que le voyant circulaire s'allume et placez le sélecteur à la position 'Steam'. Consultez les

PETITS TRUCS POUR LA PRÉPARATION DU CAFÉ

L'art de préparer une bonne tasse de café se maîtrise facilement. Voici quelques tuyaux qui vous aideront à réaliser le café parfait.

LE CAFÉ

On peut utiliser du café déjà moulu. Il doit être conservé dans un contenant étanche et dans un endroit frais et sec. Le café moulu ne devrait pas être conservé plus d'une semaine car la saveur va en diminuant. Veillez à ni le réfrigérez ni le congelez.

Les grains de café entiers fraîchement moulus juste avant leur usage sont recommandés.
Ces derniers devraient être conservés dans un contenant étanche et dans un endroit frais et sec mais ne devraient pas être conservés plus d'un mois. La saveur va en diminuant.
Veillez à ni le réfrigérez ni le congelez.

L'ÉCOULEMENT DE L'EAU

Si l'eau coule trop lentement, le café sera trop extrait et sera sombre et amer. Il sera marbré et le crema qui le recouvre sera inégal.

Si l'eau coule trop vite, le café ne sera pas assez extrait – la saveur ne se développera pas, le café sera aqueux et sa surface ne sera pas assez crémeuse.

L'écoulement de l'eau peut s'ajuster en variant la façon dont le café est tassé dans le filtre.
On peut aussi changer la mouture du café.

LA MOUTURE

Si vous vous servez d'un café moulu, veillez à vous procurer une mouture adéquate pour les machines expresso/cappuccino.

Si vous avez des grains de café, la mouture devrait être fine mais ni trop fine ni trop poudreuse. La mouture affectera le rythme auquel l'eau coulera à travers le café dans le filtre et donc le goût du café lui-même.

Si la mouture est trop fine (ressemble à de la poudre ou à de la farine lorsqu'on la tient entre les doigts), l'eau ne coulera pas à travers le café même sous pression. Le café sera trop extrait, trop sombre et amer. Il sera marbré et le crema qui le recouvre sera inégal.

Si la mouture est trop grossière, l'eau coulera trop vite à travers le café. Celui-ci ne sera pas suffisamment extrait et manquera de saveur.
Le crema sera absent.

TASSAGE DU CAFÉ

Après avoir mesuré le café moulu et l'avoir versé dans le filtre, il doit être tassé à l'aide de la partie plate de la cuillère à mesurer. Le café moulu doit être tassé très fermement.

Si le café n'est pas tassé assez fermement, l'eau coulera trop vite à travers le café et celui-ci ne sera pas assez extrait. Cependant, si le café est trop tassé, l'eau coulera trop lentement à travers le café et celui-ci sera trop extrait.

NOTEZ: Le goût de votre café dépendra bien sûr de vos préférences personnelles et de bien d'autres facteurs comme le type de grains choisi, la sorte de mouture et le tassage. Nous vous recommandons de faire des expériences en variant les facteurs ci-dessus pour en arriver à

Entretien

et

ENTRETIEN ET NETTOYAGE







NETTOYAGE DE LA TIGE DE VAPEUR ET DE L'EMBOUT À MOUSSE

- La tige de vapeur et son l'embout devraient toujours être nettoyés après avoir fait mousser du lait.
- Enlevez l'élément et rincez-le dans de l'eau tiède savonneus (fig. 2). Assurez-vous que les deux petits trous à vapeur situés des deux côtés de l'élément ne sont pas bouchés. Utilisez la partie pointue de l'outil de nettoyage fourni pour les déboucher.
- Essuyez la tige de vapeur avec un chiffon humide puis, dirigez la tige vers le plateau d'égouttage et mettez brièvement le sélecteur à la position 'Steam' et appuyez sur le bouton 'Hot

- Assurez-vous que le sélecteur est à la position 'Standby'. Placez l'interrupteur à la position 'OFF'. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Si la tige de vapeur demeure bouchée, utilisez la partie pointue de l'outil de nettoyage pour la déboucher.
- Si la tige est encore bouchée, son extrémité peut être enlevée à l'aide de la clé qui se trouve au milieu de l'outil de nettoyage.



• Trempez cette extrémité dans de l'eau chaude avant de vous servir de la partie pointue de l'outil de nettoyage pour la déboucher. Remettez l'extrémité sur la tige et fixez-la avec l'outil de nettoyage.



être essuyée avec un chiffon humide pour enlever toutes les particules de café moulu.

• Il faut périodiquement faire passer de l'eau dans la machine avec le porte-filtre à sa place mais sans café pour obtenir un rinçage complet.

NETTOYAGE DU BOÎTIER / PLATEAU DE RÉCHAUFFEMENT

• Le boîtier et le plateau de réchauffement peuvent être nettoyés avec un chiffon humide (ne vous servez pas d'agents abrasifs, de tampons ou de chiffons susceptibles de rayer la surface).

NOTEZ: Ne nettoyez aucun des accessoires ou pièces dans le lave-vaisselle.

NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

• Le plateau d'égouttage doit être enlevé, vidé et nettoyé régulièrement surtout quand l'indicateur montre que le plateau est plein.

• Enlevez l'indicateur et la grille du plateau d'égouttage, lavez celui-ci dans de l'eau tiède savonneuse à l'aide d'un liquide nettoyant non abrasif et séchez-le à fond.

• Si ce nettoyage est insuffisant, l'indicateur peut être enlevé du plateau d'égouttage en libérant les fermoirs situés sur les côtés.

NETTOYAGE DU PLATEAU DE RANGEMENT

• Le plateau de rangement peut être enlevé après l'enlèvement du plateau d'égouttage et nettoyé avec un chiffon doux humide (ne vous servez pas de produits nettoyants abrasifs, de tampons ou de chiffons susceptibles de rayer la surface).

ATTENTION: N'IMMERGEZ NI LE CORDON, NI LA PRISE NI L'APPAREIL PROPREMENT DIT DANS DE L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
LE RÉSERVOIR D'EAU NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉ OU

DÉTARTRAGE

• Subséquemment à un usage régulier, une eau calcaire peut amener une accumulation de minéraux à l'intérieur ou sur nombre de composants internes de la machine ce qui réduit le volume d'eau, la puissance de la machine et affecte la qualité du café.

• Nous vous conseillons de détartrer la machine sur une base régulière (tous les deux ou trois mois) à l'aide d'un agent détartrant liquide. Suivez le mode d'emploi fourni ou utilisez le guide suivant:

Solution diluée (pour une eau moins calcaire)
• 1 partie d'agent détartrant
• 2 parties d'eau du robinet froide

Solution concentrée (pour une eau très calcaire)
• 1 partie d'agent détartrant
• 1 partie d'eau du robinet froide

NOTEZ: Les filtres en acier inoxydable ne devraient entrer en contact avec aucun agent détartrant.
Ne vous servez pas

DIRECTIVES EN CAS DE PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE
Le café ne coule pas d'arrêt à la position « ON »).	La machine n'est pas allumée ou	Veillez à ce que la machine soit branchée et n'est pas branchée allumée (bouton
la	Le réservoir d'eau est vide	Voyez l'étape 1 – Remplir le réservoir d'eau à page 51.
	Le sélecteur n'est pas à la position 'Espresso'.	Mettez le sélecteur à la position « espresso »
	La mouture est trop fine	Veillez à disposer d'une mouture appropriée. Voyez « la mouture » à la page 59.
52.	Il y a trop de café dans le filtre	Consultez « La préparation du café » à la page
	Le café est trop tassé	Consultez « Le tassage du café » à la page 52.
pour page 64.	Le filtre est bouché	Servez-vous de l'épingle sur l'outil à nettoyage déboucher les trous. Veuillez consulter à la

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE
Le café déborde du porte-filtre 53.	Le porte-filtre n'est pas engagé correctement dans la tête d'infusion	Consultez « insertion du porte-filtre » à la page
	Il y a du café moulu sur les bords du filtre	Enlevez tout excès de café des bords du porte-filtre pour que celui-ci s'insère bien dans la tête d'infusion.
	Il y a trop de café dans le filtre	Consulter 'La préparation du café' page 56
	Le café a été tassé trop fermement	Consulter 'Le tassage du café' page 56
de	Ce n'est pas le bon filtre pour la quantité de café utilisée	Veillez à utiliser le petit filtre pour une tasse café et le grand pour 2 tasses de café.
Le café s'égoutte du porte-filtre remplissage du au lieu de couler	Le réservoir d'eau est vide ou presque vide	Veuillez vous référer à l'étape 1 "Le réservoir d'eau" page 51
	La mouture est trop fine	Veillez à disposer d'une mouture appropriée. Voyez "La mouture" page 59
	La machine est bouchée par des dépôts minéraux	Détartrez la machine; veuillez consulter « détartrage » à la page 65.
La machine fait trop de bruit d'eau	Le réservoir d'eau est vide	Voyez l'étape 1 – Remplissage du réservoir à la page 51.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE
Le café est trop froid atteint	La machine n'a pas été préchauffée	Veillez à ce que le voyant rouge « Heating » s'éteigne car c'est alors que la machine a la bonne température.
même	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Le plateau de réchauffement se réchauffe en temps que la machine . Veuillez consulter « préchauffement des tasses » à la page 53.
est faire »	Le lait n'a pas été assez chauffé (si vous faites un cappuccino ou un latte)	Lorsque la base de la tasse à mousser le lait trop chaude au toucher, le lait est à la bonne température. Veuillez consulter « Comment mousser le lait pour un cappuccino ou un latté à la page 55.
Pas de crema	Le café n'a pas été tassé assez fermement	Consulter 'Le tassage du café' page 56.
	La mouture est trop grossière	Veillez à disposer d'une mouture adéquate. Consulter 'La mouture' page 59.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE
On ne peut pas avoir de vapeur la	La machine n'est pas allumée	Assurez-vous que l'appareil est branché et que fonction 'ON' est enclenchée.
remplissage du	Le réservoir d'eau est vide	Veuillez vous référer à l'étape 1 'Le réservoir d'eau' page 51.
choisie Water »	Le sélecteur n'est pas à la position 'Steam'	Mettez le sélecteur à la position « Steam ». Assurez-vous que la fonction « Steam » est pour obtenir de la vapeur et la fonction « pour obtenir de l'eau .
demeure tige à	La tige de vapeur est bouchée	Utilisez l'épingle de l'outil de nettoyage pour nettoyer l'ouverture. Si la tige de vapeur bloquée, enlevez l'embout à l'extrémité de la l'aide de la clé sur l'outil de nettoyage. Veuillez

BREUVAGES À BASE D'EXPRESSO À ESSAYER



ESPRESSO
Intense et aromatique, un espresso ou "espresso court" utilise environ 7g de café moulu. Il doit être servi dans une petite tasse ou un petit verre. La quantité idéale se situe aux environs de 30 ml.



EXPRESSO ALLONGÉ
Un « noir allongé » est généralement servi comme un espresso ordinaire avec de l'eau chaude ajoutée au goût.



FLAT WHITE
Une dose unique d'fespresso dans une tasse avec du lait chauffé à la vapeur versé par-dessus. Les proportions sont de $1/3$ de café et $1/3$ de lait.



CAFÉ LATTE CLASSIQUE
Le café traditionnel du matin en Italie et en France. Il se prend avec du pain au chocolat ou des biscottes sucrées. Ce mélange de $1/3$ d'espresso et $2/3$ de lait contient une seule dose d'espresso recouverte de lait chauffé à la vapeur versé contre le bord intérieur du verre pour lui donner une consistance crémeuse et une couche parfaite de mousse.



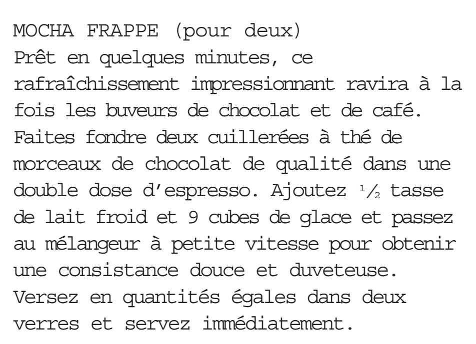
CAPPUCCINO
Le vrai de vrai est servi très léger et tiède avec $1/3$ d'espresso et $1/3$ de lait chauffé à la vapeur et un dernier tiers généreux de mousse crémeuse.

Pour un mélange encore plus raffiné, tenez un morceau de papier au-dessus de la moitié
du cappuccino avant de saupoudrer celui-ci de chocolat.



MACCHIATO
Une dose d'espresso servi court dans une tasse de 70 ml et recouvert d'un soupçon de lait finement moussé.





MOCHA FRAPPE (pour deux)
Prêt en quelques minutes, ce rafraîchissement impressionnant ravira à la fois les buveurs de chocolat et de café. Faites fondre deux cuillerées à thé de morceaux de chocolat de qualité dans une double dose d'espresso. Ajoutez 1/2 tasse de lait froid et 9 cubes de glace et passez au mélangeur à petite vitesse pour obtenir une consistance douce et duveteuse. Versez en quantités égales dans deux verres et servez immédiatement.



ESPRESSO AFFOGATO
Totalement irrésistible, cette tentation sucrée se compose simplement d'une seule boule de crème glacée à la gousse de vanille de première qualité, trempée dans un espresso et, si vous le désirez, dans votre liqueur favorite. Pour ajouter à la solennité de l'occasion, servez la crème glacée dans un verre à martini et la liqueur séparément.



CON PANNA
Ce qui signifie "avec de la crème". Cette recette qui réchauffe le cœur constitue une variante « chic » du bon vieux café viennois. Dans une tasse de 90 à 120ml, versez une dose double d'espresso avec juste un peu de crème fraîche fouettée. Saupoudrez de cannelle et servez immédiatement.



Recettes

DESSERTS

FLANS AVEC FRAMBOISES FRAÎCHES ET « FLOTTEUR » AU CAFÉ

6 portions

750 ml de crème

3/4 de tasse de sucre en poudre

2 gousses de vanille coupées dans le sens de la longueur

1 cuillerée à soupe de gélatine

3/4 tasse de café espresso fort, refroidi

1 petit panier de fraises fraîches

1 cuillerée à soupe de sucre en poudre, en extra

1. Combinez la crème, le sucre en poudre et les gousses de vanille dans une casserole. Remuez sur feu moyen jusqu'au moment où le mélange est proche de l'ébullition. Retirez les gousses de vanille.
2. Ajoutez la gélatine et remuez constamment avec une cuillère de bois jusqu'à dissolution. Retirez de la chaleur. Laissez refroidir le flan.
3. Versez le flan en parts égales dans 6 verres de 150 ml. Réfrigérez pendant au mois 3 heures ou jusqu'à ce que les flans soient pris.
4. Placez les framboises dans un bol moyen, saupoudrez-les de sucre et écrasez légèrement le tout avec une fourchette.
5. Incorporez le café refroidi aux framboises écrasées. Couvrez et mettez au réfrigérateur.
6. Pour servir, couvrez les flans (lorsqu'ils sont pris) avec les framboises et le mélange de cafés.
7. Servez immédiatement avec du café fraîchement préparé

TIRAMISU

4 portions

1½ tasses de mascarpone

1¼ tasses de crème

2½ cuillerées à soupe de sucre à glacer

½ tasse de café espresso fort, refroidi

½ tasse de Tia Maria ou de liqueur au café

16 doigts de dame (biscuits éponge)

Poudre de cacao (pour saupoudrer à la fin)

1. Combinez le mascarpone, la crème et le sucre à glacer dans un grand bol. Fouettez légèrement jusqu'à la formation de pics. Mettez de côté.
2. Combinez le café et la liqueur dans un bol. Trempez les doigts de dame dans le mélange de café quelques-uns à la fois. Veillez à ce que tout le liquide soit absorbé de façon égale par les biscuits.
3. Préparez une couche égale comprenant la moitié des doigts de dame au fond de 4 bols ou verres à dessert. Recouvrez la couche de la moitié du mélange de crème. Répétez le processus avec le reste des doigts de dame et du mélange de crème.
4. Saupoudrez également de poudre de cacao et réfrigérez jusqu'au moment de servir.
5. Servez avec des fruits frais et du café espresso fraîchement préparé.

MUFFINS AU CAFÉ, À LA CANNELLE ET AUX NOIX

12 portions

2½ tasses de farine

2 cuillerées à thé de bicarbonate de soude

1 cuillerée à thé de cannelle moulue

¾ tasse de sucre en poudre

1 tasse de crème sûre

2 oeufs de 60g

1 cuillerée à thé de zeste de citron finement râpé

⅓ tasse d'huile d'olive

¾ tasse de café espresso fort, refroidi

1 tasse de noix coupées en morceaux

1. Tamisez la farine, le bicarbonate de soude et la cannelle dans un grand bol et ajoutez le sucre en remuant.
2. Placez la crème sure, les oeufs, le zeste de citron, l'huile et le café espresso dans un bol moyen et remuez jusqu'à obtention d'un bon mélange.
3. Incorporer la mixture crémeuse et les noix aux ingrédients secs. Ne pas trop mélanger.
4. À l'aide d'une cuillère, verser le mélange également dans 12 moules à muffin légèrement graissés et garnis de papier à la base.
5. Placez dans un four préchauffé à 180°C pendant 12 à 15 minutes jusqu'à cuisson complète.
6. Servez chaud ou légèrement refroidit et ajoutez-y un glaçage riche au café. Délicieux avec un cappuccino ou un café latté.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville® garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil. Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénégation qui précède ne s'applique pas à vous.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion de la garantie implicite relative aux biens de consommation et il se pourrait donc que la dénégation qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin. Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@Breville.ca

Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.

NOTEZ

NOTEZ